

Naleśniki po meksykańsku

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [milagro1975](#), dnia 1 Lutego 2013r. o 20:59

Tagi: [Meksyk](#), [meksykańskie](#), [obiad](#), [naleśniki](#), [naleśnik](#)

Rodzaj dania: [dania główne naleśniki](#)

Rodzaj kuchni: [meksykańska](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowinawołowina](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wieprzowo-wołowe mięso mielone	250	g	mięsa
koncentrat pomidorowy	0,5	l	płatny i sosy
cebula	1	szt.	warzywa
czosnek	4	ząbek	warzywa
papryka pepperoni marynowana	100	g	warzywa
papryka zielona	1	szt.	warzywa
kukurydza konserwowa	1	puszka	warzywa
fasola czerwona konserwowa	1	puszka	warzywa
papryka ostra	1	łyżka	przyprawy i zioła
papryka słodka	2	łyżka	przyprawy i zioła
oregano suszone	1	łyżka	przyprawy i zioła
przyprawa do gyros	2	łyżka	przyprawy i zioła
sól	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
mleko	1	szklanka	nabiał
woda	1	szklanka	płatny i sosy
jajo kurze	1	szt.	nabiał
olej lub oliwa dowolna	6	łyżka	płatny i sosy
mąka pszenna	1,5	szklanka	dodatki

Opis

Jak przygotować farsz?

1. Cebulę i czosnek obrać, cebulę pokroić w kostkę, czosnek zmiążdżyć o posiekać drobno.
2. W głębokiej patelni rozgrzać 5 łyżek oleju, wrzucić cebulę i czosnek, delikatnie przesmażyć, dodać paprykę mieloną słodką i ostrą, dokładnie wymieszać.
3. Paprykę zieloną umyć, wydrążyć z pestek i białych plewek, pokroić w paseczki i dorzucić do patelni. Smażyć na wolnym ogniu około 5 minut mieszając.
4. Dodać mięso mielone, przyprawę do gyros, dokładnie wymieszać i smażyć około 5 minut znów mieszając od czasu do czasu.
5. Papryki pepperoni odsączyć, rozkroić i pozbawić nasion, pokroić drobno i wrzucić na patelnię, zalać koncentratem pomidorowym i zagotować.
6. Odsączyć z zalewy kukurydzę i fasolę konserwową..



wrzucić do patelni, dodać oregano.

7. Dusić wszystko bez przykrycia około 10 minut od czasu do czasu mieszając, na koniec doprawić solą. Odstawić na bok.

Jak przygotować ciasto na naleśniki?

1. Do miski wlać wodę, mleko i 1 łyżkę oleju.
2. Dodawać mąkę porcjami dokładnie mieszając, aby wszystkie składniki się połączyły. Na koniec dodać jajo i rozbić je z przygotowanym ciastem.
3. Na patelni teflonowej smażyć porcjami naleśniki.

Po usmażeniu naleśników, na każdy płat wyłożyć dużą łyżkę farszu, zawinąć według uznania. Podawać na gorąco.

Dla ilu osób: 15
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 1godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: