

NALEŚNIKI Z PARÓWKAMI, SEREM ŻÓŁTYM I PIKANTNĄ SALSĄ



SKŁADNIKI:

Ciasto na naleśniki:

2 jajka
1 szklanka mąki pszennej
1,5 szklanki mleka
szczypta soli
olej do smażenia

Farsz:

10 parówek z szynki Sokolów
20 plasterków ulubionego sera żółtego
1 słoiczek pesto
2 pomidory
1 czerwona papryka
1 mała papryczka chili
4 łyżki passaty pomidorowej
odrobina tymianku
sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Do miski wsypać mąkę. Dodać jajka, mleko i sól. Składniki miksować do czasu uzyskania ciasta o gładkiej konsystencji (jeśli będzie zbyt gęste, dolać więcej mleka). Do ciasta można dodać 2 łyżki oleju – nie będzie wtedy przywierać do patelni. Naleśniki smażyć na dobrze rozgrzanej patelni, najlepiej teflonowej.
2. Pomidory oraz czerwoną paprykę pokroić w kostkę i przełożyć do miski. Dodać drobno posiekaną papryczkę chili, passatę pomidorową i posiekany tymianek. Składniki wymieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem, po czym wstawić do lodówki.
3. Wszystkie naleśniki posmarować pesto. Na każdy z nich wyłożyć po 2 plasterki żółtego sera i



NALEŚNIKI Z PARÓWKAMI, SEREM ŻÓŁTYM I PIKANTNĄ SALSĄ

parówkę. Naleśniki zwinąć, tworząc ruloniki, i podsmażyć na rozgrzanej patelni do czasu, aż będą rumiane, a ser się roztopi. Podawać na gorąco z dodatkiem salsy.