

Węgierskie naleśniki

data aktualizacji: 2020.04.09 autor:



Składniki: 12 naleśników, 0,5 kg cielęciny, 2 cebule, pomidor, 2 szklanki gęstej śmietany, smalec, sól, 2 łyżeczki mielonej papryki, 2 łyżeczki mąki

Sposób wykonania: Usmażyć naleśniki. Cebulę zeszklić na smalcu, dodać pokrojone mięso, podsmażyć, dodać 2 łyżki wody i dusić pod przykryciem 15-20 min. Dodać obrany ze skórki i pokrojony pomidor, mieloną paprykę, dusić razem 5 minut. Osączyć na sicie i zmielić. Włożyć do rondla, dodać 2 łyżki śmietany i nieco sosu z duszenia. Dusić 5 min. Na każdy naleśnik nałożyć porcję farszu i zwinąć w rulon.

Naleśniki ułożyć w żaroodpornej formie, zapiekać 10 min (160°C). Przed podaniem polać sosem z reszty śmietany zagotowanej z 2 łyżeczkami mąki i 2-3 łyżkami sosu z duszenia mięsa.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/35166-wegierskie-nalesniki>