

## www.SztukaKulinarna.pl

### Naleśniki inaczej

ilość porcji **10** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
0.5	kg	wieprzowina mielona	
4	szt	czosnek	3 - 4 ząbki czosnku
1	szt	cebula	1 cebula
2	szt	cukinia	
1	szt	kostka rosołowa	
3	łyżki	olej	
1	szklanka	woda	
10	szt	naleśnik	
		oliwa z oliwek	
		sos sałatkowy	,koperkowo-ziółowy
		natka pietruszki	
		szczypiorek	

Przepis Mięso mielone smażymy na oliwie, dodajemy pokrojony czosnek, cebulę. Po 15 min. wlewamy wodę z kostką rosołową, koncentrat pomidorowy, przyprawiamy do smaku (całość powinna być dość pikantna). Smażymy naleśniki (ważne, aby ciasto posolić). Cukinię dokładnie myjemy, odcinamy końcówki, nie obieramy ze skóry, kroimy na krążki i smażymy z obu stron na tłuszczu około 3 - 5 min. Naleśniki z mięsem podajemy na półmisku, obok kładziemy usmażoną cukinię, którą polewamy przygotowanym sosem. Składniki

0.5 kg mięsa mielonego wieprzowo-wołowego lub innego, 3 - 4 ząbki czosnku, 1 cebula, sól, pieprz, papryka słodka, koncentrat pomidorowy, 1 kostka rosołowa, 3 łyżki oleju, 1 szkl. wody, naleśniki (mleko, mąka, jajko, olej do smażenia i sól), 1 lub 2 cukinie, oliwa z oliwek, sos sałatkowy, koperkowo-ziółowy, drobno pokrojona natka pietruszki, szczypiorek.