

NALEŚNIKI Z BAKŁAŻANAMI

Wpisany przez Dana
poniedziałek, 29 stycznia 2007 19:23 -

Ciasto naleśnikowe: 2/3 szkl. mąki, szczypta soli, 1 jajko, 300 ml mleka

Wszystko połączyć i wymieszać mikserem - odstawić na ok. 1 godz.

FARSZ: 0,5 kg bakłażanów, 1 cebula, 1 ząbek czosnku, 1 czerwona papryka, 3 średniej wielkości pomidory (mogą też być z puszki), 2-3 łyżeczki kolendry, trochę pieprzu, trochę oliwy

Bakłażany obrać i pokroić w kostkę. Posypać solą. Po ok. 1/2 godz. opłukać zimną wodą, odsączyć i wytrzeć do sucha papierowym ręcznikiem.

Na patelni podsmażyć posiekaną cebulę. Dodać zmiążdżony czosnek i paprykę pokrojoną w paski. Wrzucić bakłażany. Doprawić wszystko kolendrą i pieprzem. Dusić ok. 30 min, aż prawie cały sok wyparuje. Usmażyć ok 12 naleśników. Po usmażeniu przekładam je papierowym ręcznikiem, by pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Nałożyć farsz na naleśniki i dowolnie zwinąć/złożyć. I zamrozić :-). Można je jeszcze przed zamrożeniem popanierować w jajku i tartej bułce. Potem wystarczy tylko wrzucić je na 20-30 min. do piekarniki (200°C) i danie gotowe :-). Ewentualnie przysmażyć na patelni :))

Przepis z sieci