Pikantne naleśniki po kijowsku

Renixx

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- ziemniaki ugotowane - 40 dag
- cebula - 1 szt.
- masło - 1 łyżka
- ser twarogowy - 20 dag
- ostra mielona papryka - 1-2 łyżeczka
- jajko - 1 szt.
- woda - 1,5 szklanka
- mąka pszenna - 1 szklanka
- olej - 1 łyżka
- sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wlać mleko, dodać jako, szczyptę soli, łyżkę oleju i mąkę. Wszystko zmiksować na gładkie ciasto i usmażyć cienkie naleśniki. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na rozgrzanym maśle, ostudzić. Ciepłe ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę. Do zimnych dodać ser, cebulę, paprykę, przyprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Upieczone naleśniki smarować serowym farszem i zwijać w ruloniki. Podawać z sosem lub podsmażone na rozgrzanym oleju.