





Naleśniki na ostro

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

naleśniki - 8 szt.
kalafior - 1/2 szt.
pomidory - 3 szt.
cebula - 2 szt.
czosnek - 2-3 ząbek
papryczka chilli - 1 szt.

szczypiorek - do smaku
przecier pomidorowy - 1 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
cukier - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kalafior podzielić na małe różyczki. Gotować 5-7 min, osączyć. Pomidory drobno posiekać. Cebulę posiekać, czosnek precisnąć. Na patelni rozgrzać olej, dodać cebulę, czosnek, krótko przesmażyć, dodać kalafior. Smażyć mieszając 5 min. Dodać posiekane chilli. Na koniec wrzucić pomidory. Dusić na małym ogniu pod przykryciem ok. 15 min. Podlać odrobiną wody. Gdy pomidory się rozpadną dodać przecier, doprawić. Naleśniki odgrzać, zrolować, polać sosem. Posypać szczypiorkiem.