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 przecisnąć. 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.