Naleśniki z sosem paprykowym i olejem z ostropestu

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **lunchbox, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

80 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

naleśniki: -
mąka teff - 4 łyżka
mąka ryżowa - 3 łyżka
mąka gryczana - 2 łyżka
jajka - 3 szt.
mleko - 1/2 szklanka
sól himalajska - 1 szczypta
sos: -
czerwona papryka - 5 szt.
passata pomidorowa - 200 g
czosnek - 3 ząbek
cebula - 1 kawałek
natka pietruszki - trochę trochę
tymianek - 1 szczypta
pieprz mielony - 1 szczypta
sól himalajska - 1 szczypta
dodatki: -
olej z ostropestu - 3 łyżeczka
płatki drożdżowe - 5 łyżeczka
furikake - 3 łyżeczka
natka pietruszki - trochę

Dodatkowe info:

Naleśniki dają ogrom możliwości, znakomicie smakują też w wersji wytrawnej!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Naleśniki: Wszystkie składniki dokładnie ze sobą zblenduj, a następnie usmaż naleśniki na rozgrzanej patelni.

KROK 2: Sos i dodatki: Papryki pokrój na ćwiartki i upiecz w piekarniku (50 minut/ 180 stopni).

KROK 3: Upieczone i ostudzone papryki obierz ze skórek, a następnie zblenduj z pozostałymi składnikami na sos.

KROK 4: Powstały sos podgrzej na patelni i wypełnij nim naleśniki, a następnie skrop olejem, posyp płatkami drożdżowymi i złóż.

KROK 5: Na wierzch naleśnika również nałóż odrobinę sosu, posyp natką i furikake.