Naleśniki z sosem

kuchareczka221

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- mięso wieprzowe (szynka,łopatka,karczek) - ok 40 dag
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- olej - trochę
- mąka - trochę
- liść laurowy - szt.
- naleśniki - 6 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, pokroić na małe plastry.
Rozbić tłuczkiem, oprószyć pieprzem.
Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę, natrzeć plastry mięsa. Przygotowane mięso ciasno zwinąć w roladkę i ułożyć na talerzu zawinięciem do dołu, docisnąć.
Na patelni rozgrzać olej, obsmażyć zraziki, dodać pokrojoną cebulę, zalać wodą , dusić do miękkości. Pod koniec duszenia oprószyć mąką i wymieszać. Jeśli trzeba, ponownie oprószyć mąką (tyle by powstał sos). Doprawić do smaku.
Naleśniki zwijamy w grube rulony i kroimy w dłuższe ślimaczki. Podajemy z przygotowanym sosem.