



Poniedziałkowe naleśniki z mięsem z rosółu

 Tylko z Natury


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 10 porcji

Składniki:

FARSZ: -

- gotowane mięso z rosółu drobiowo-wołowe - 50 dag
- marchewka z rosółu - 2 szt.
- pietruszka z rosółu - 1 szt.
- cebula - 1 szt.

- masło klarowane - 2 łyżka
- sól morską - do smaku
- pieprz czarny mielony - do smaku
- naleśniki - 10 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso zmiel razem z ugotowaną marchewką i pietruszką. Cebule pokrój w kosteczkę i zeszklij na maśle. Wymieszaj z mięsno-warzywną masą oraz dopraw solą i pieprzem.

Nakładaj farsz na naleśniki, zawijaj je w ruloniki, składaj w trójkąty i zjadaj od razu lub obsmaż. I nie zapomnij o czystym czerwonym barszczu...