



Naleśniki z cukinią, fetą i suszonymi pomidorami

Autor: najlepszewkuchni.pl

Naleśniki z cukinią, serem feta i suszonymi pomidorami to pomysł na pyszne, wytrawne naleśniki, idealne na obiad lub kolację. Świetnie sprawdzą się także w opcji na wynos - nie trzeba ich koniecznie podgrzewać. Warto wypróbować w trwającym obecnie sezonie na cukinię.

Przygotowanie

Krok 1

Składniki ciasta naleśnikowego zmiksować na gładką masę. Na natłuszczonej patelni usmażyć naleśniki.

Krok 2

Cukinię umyć i osuszyć, odciąć końce. Zetrzeć na dużych oczkach tarki. Czosnek drobno posiekać. Suszone pomidory pokroić w paski.

Krok 3

Na patelni rozgrzać masło i olej. Wrzucić czosnek i suszone pomidory, smażyć minutę, a następnie dodać startą cukinię. Smażyć, aż cukinia zmięknie i odparuje z niej woda, około 8 minut.

Krok 4

Ser feta pokroić w kostkę lub pokruszyć w palcach.

Krok 5

Cukinię doprawić solą, pieprzem, gałką muskatołową. Dodać pokruszony ser feta. Zdjąć z gazu.

Krok 6

Naleśniki smarować farszem i zawinąć w trójkąty lub rulony. Serwować od razu lub po zapieczeniu na patelni.

Danie: **Kolacja, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Naleśniki:

- 250 g mąki,
- 250 ml mleka łąciate,
- 250 ml wody,
- 2 jajka,
- szczypta soli,
- olej do smażenia

Farsz:

- 500 g cukinii,
- 200 g sera feta,
- 10 suszonych pomidorów,
- 2 ząbki czosnku,
- 1 łyżka masła łąciate,
- 1 łyżka oleju,
- szczypta gałki muskatołowej,
- sól i pieprz