



Jagnięcina w naleśnikach

Autor: najlepszewkuchni.pl

Sekret naleśników związany jest z zawartością farszu, który dodajemy do środka. Naleśniki z jagnięciną to ciekawa propozycja na pyszny obiad. Można je podawać osobno. Danie idealne dla całej rodziny.

Przygotowanie

Krok 1

Myjemy mięso jagnięce, po czym gotujemy, aż do uzyskania przez nie miękkości w lekko osolonej wodzie z liściem laurowym i pietruszką.

Krok 2

Po ugotowaniu mięso wyjmujemy, chłodzimy i kroimy w bardzo drobne kawałki. Obieramy cebulę i kroimy na małe kawałki, które szklimy w 50 g masła z dodatkiem 1 łyżeczki soli i 1 łyżeczki pieprzu. Następnie dodajemy mięso i całość dokładnie mieszamy.

Krok 3

Następnie czyścimy i myjemy podgrzybki, kroimy na mniejsze kawałki i smażymy na pozostałym maśle, dodając 1 łyżeczkę soli i 1 łyżeczkę pieprzu oraz obrane ząbki czosnku. Podgrzybki mieszamy z jagnięciną i cebulą.

Krok 4

Podgrzybki z jagnięciną i cebulą dzielimy na równe porcje, które umieszczamy w piekarniku o temperaturze 180 stopni i pieczemy, aż do lekkiego zarumienienia. Tak przygotowany farsz umieszczamy w naleśnikach i zawijamy.

Danie: **Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

- 300 g mięsa jagnięcego
- 200 g podgrzybków
- 2 ząbki czosnku
- 1 liść laurowy
- 1 natka pietruszki
- 8 naleśników
- 100 g masła
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki pieprzu
- 1 pęczek kopru
- 1 mała cebula