



Marchewkowe naleśniki z serem i warzywami

Autor: Niezapominajka

Osób: 4

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Jajka ubić z solą, wlać wodę, mleko, sok pomidorowy, olej, dodać purée z marchewki i mąkę.

Krok 2

Wszystko razem dokładnie zmiksować, odłożyć na pół godziny.

Farsz

Na oleju podsmażyć drobno posiekaną cebulę, ostudzić.

Krok 4

Do miski włożyć przeciśnięte przez praskę ziemniaki i ser. Dodać startą na tarce o dużych otworach marchewkę, podsmażoną cebulę i majeranek. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

Krok 5

Z ciasta usmażyć cienkie naleśniki, posmarować farszem.

Krok 6

Zwinąć w ruloniki, obtoczyć w bułce tartej i ze wszystkich stron lekko zrumienić na rozgrzanym oleju.

Ciasto:

200 ml mleka łąciate

150 ml wody

50 ml soku pomidorowego

0,5 szkl. purée z marchewki

2 jajka

2 szkl. mąki pszennej

2 łyżki oleju z rzepaku i lnu

0,5 łyżeczki soli

Farsz:

200 ml mleka łąciate

150 ml wody

50 ml soku pomidorowego

0,5 szkl. purée z marchewki

2 jajka

2 szkl. mąki pszennej

2 łyżki oleju z rzepaku i lnu

0,5 łyżeczki soli

Dodatkowo:

Bułka tarta

Olej do smażenia