НАЛИСТНИКИ С МЯСОМ

Налистники можно кушать на завтрак, на обед и на ужин!
Такие сытные блинчики с мясом и грибами, да еще и запеченные под сыром в духовке - отличный сытный ужин!

Понадобится:

телятина — 300 граммов
белые грибы — 100 граммов
лук — 1 головка
лук-порей — 4-5 сантиметра
чеснок — 3 зубчика
пармезан — 50 граммов
сыр обычный — 150 граммов
зеленый лучок — 2 перышка
специи — сухие травы, соль/перец

Приготовление:

Блины-налистники приготовь по этому рецепту.

Мясо с репчатым луком и одним зубчиком чеснока пропусти через мясорубку дважды. Добавь сухие травы.

Грибы помой и порежь пластинками.

Лук порей нарежь полукольцами. Обжарь лук и грибочки.

Добавь в сковороду фарш и разделяя мясо деревянной лопаткой хорошо обжарь его.

Пармезан натри на терку и добавь к мясу.

Готовую начинку заверни в блины. Уложи их в жаропрочную посуду и обильно посыпь тертым сыром.

Запекай при температуре 200 градусом 20-30 минут. Готовые блины присыпь свежим зеленым луком.

Приятного аппетита! И веселой Масленицы!

Также я предлагаю приготовить яркие разноцветные блины, которые станут украшением любого стола.

www.sifood.com.ua - Налистники с мясом