

## Szampańskie sakiewki na słono



4 porcje



35 minut



15 minut



z  
szampanem

### Składniki

Liczba porcji: 4

- 300 ml szampana
- 200 ml gazowanej wody mineralnej
- 4 jajka
- 15 łyżek mąki
- 1 łyżka oleju + do smażenia
- 2 kolorowe papryki
- 1 duży pomidor
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 1 opakowanie sera mozzarella
- 1 łyżeczka koncentratu pomidorowego

kilka łydek szczypiorku

sól, pieprz



## PRZYGOTOWANIE:

1. Wodę mineralną wymieszać z szampanem, po czym zmiksować z jajkami, mąką, 1 łyżką oleju oraz szczyptą soli – ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany. Odstawić w temperaturze pokojowej.
2. Gdy ciasto będzie odpoczywało, przygotować farsz. Papryki przeciąć na pół i usunąć gniazda nasienne. Pokroić w małą kostkę. Cebulę drobno posiekać.
3. Na rozgrzanym oleju zeszklić cebulę i wrzucić pokrojone papryki oraz przeciśnięty przez praskę czosnek.
4. Pomidor naciąć, sparzyć wrzątkiem i usunąć skórkę. Następnie pomidor pokroić w ćwiartki, usunąć gniazda nasienne, a miąższ pociąć na małe kawałki. Dołożyć do papryki z cebulą.
5. Gdy warzywa będą miękkie, dołożyć koncentrat i całość doprawić do smaku solą oraz pieprzem.
6. Na rozgrzanej patelni usmażyć rumiane naleśniki – przed smażeniem każdego naleśnika patelnię należy posmarować niewielką ilością oleju.
7. Piekarnik rozgrzać do temp. 180°C. Mozzarellę osączyć z zalewy i pokroić na małe kawałki.
8. Na usmażonych naleśnikach wyłożyć porcję farszu (po 2-3 łyżki), a na wierzchu ułożyć porcję sera. Brzegi naleśników związać szczypiorkiem, formując sakiewki.
9. Naleśniki wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec ok. 15 minut.

Link do przepisu: <https://kuchniadladoroslych.pl/szampanskie-sakiewki-na-slono/>