

Ostre naleśniki

Ostre naleśniki z mięsnym farszem

Tradycyjne naleśniki w pikantnej odsłonie to doskonały pomysł na sycący obiad lub kolację. Delikatne ciasto naleśnikowe skrywa w sobie aromatyczny, rozgrzewający farsz mięsny z nutą ostrej papryczki. Całość dopełnia kostka **Rosołu drobiowo-wołowego Knorr**, która nadaje potrawie głębokiego, wyrazistego smaku.

Dla kogo?

Ostre [naleśniki](#) to propozycja dla miłośników wyrazistych smaków i pikantnych dań. Sprawdzą się idealnie dla osób, które lubią eksperymentować w kuchni i szukają alternatywy dla klasycznych, słodkich naleśników. To również świetna opcja dla zabieganych, którzy cenią sobie proste w przygotowaniu, ale sycące posiłki.

Na jaką okazję?

Ten przepis doskonale sprawdzi się na *nieformalny obiad z przyjaciółmi* lub *rodzinną kolację*. Ostre naleśniki mogą być również ciekawą propozycją na weekendowy brunch czy spotkanie przy wspólnym stole. Dzięki możliwości przygotowania większej ilości, świetnie sprawdzą się również na przyjęciach w formie bufetu.

Czy wiesz o tym?

Naleśniki znane są w kuchniach całego świata pod różnymi nazwami – francuskie crêpes, rosyjskie bliny czy meksykańskie tortille. Wersja z pikantnym farszem to ciekawe połączenie tradycyjnej formy z intensywnym smakiem. Dodatek kostki Knorr to sekret wielu szefów kuchni, którzy w ten sposób wzbogacają

smak mięsnych farszów.

Dla urozmaicenia

Możesz modyfikować poziom ostrości dania, dobierając odpowiednie papryczki. Dla jeszcze bogatszego smaku, dodaj do farszu świeże zioła – kolendrę lub bazylię. Naleśniki możesz również podać z dodatkiem *kwaśnej śmietany* lub *domowego sosu pomidorowego*, które świetnie zbalansują pikantność dania.