

Naleśniki z cukinią, papryką i serem pleśniowym

Kolejna odsłona naleśników, tym razem z kabaczkim, papryką, serem pleśniowym i tymiankiem. Polane sosem tzatziki.

Ogórek ścieramy na tarce o grubych oczkach, mieszamy z jogurtem, dodajemy sok z cytryny, czosnek przeciśnięty przez prasę, cukier, sól i pieprz, najlepiej grubo mielony. Mieszamy wszystkie składniki, dajemy czas ok 15 minut żeby sos się przegryzł.

Przygotowanie farszu: Jeśli cukinia jest młoda, nie trzeba obierać jej e skórki. Żółtą cukinię jednak obrałam, gdyż jej skórka była gorzka. Kabaczki, paprykę chilli, paprykę słodką siekamy w dowolne kształty. Jeśli robimy farsz z mięsem, kurczaka kroimy w kostkę i smażymy na patelni przed dodaniem warzyw. Na patelni rozgrzewamy ok 2 łyżki oliwy, wrzucamy warzywa. Dodajemy czosnek przeciśnięty przez prasę, doprawiamy przyprawami, dodajemy listki tymianku, bez twardej gałązki. Dodajemy przecier pomidorowy, dusimy na małym ogniu ok 15-20 minut. Mieszamy.

Ser pleśniowy kroimy w paski, dodajemy do warzyw, mieszamy. Na koniec, przed zdjęciem z patelni dodajemy posiekaną pietruszkę. Wszystko mieszamy. Farsz jest gotowy do nakładania na naleśniki.

Nakładamy farsz na połowę naleśniki i zwijamy tak jak na krokiety. Nie żałujmy farszu, działa on jak klej, więc naleśniki nie będą się rozwalać. Jeśli za bardzo wystygną można je zapiec w piekarniku, mikrofalach, bądź na patelni. Na zdjęciu poniżej naleśnik został przekrojony na pół.

Smacznego!

Składniki na farsz:

- 1 papryka pomarańczowa (kolor wybierzcie sami)
- 1 mała żółta cukinia
- 1 mała zielona cukinia
- 2 papryczki chilli
- pęczek pietruszki
- 3 ząbki czosnku
- ser pleśniowy typu brie lub camembert (1 sztuka)
- 3 łyżki przecieru pomidorowego lub pomidorów z puszki
- spora garść gałązek świeżego tymianku (macierzanki)
- *opcjonalnie filet z piersi kurczaka*

Składniki i przepis na ciasto naleśnikowe znajdziecie [tutaj](#).

Składniki na sos tzatziki:

- 200g jogurtu greckiego (gęstego)
- 1 zielony ogórek (jeśli ogórki gruntowe to kilka ponieważ są mniejsze)
- 1 łyżki soku z cytryny
- 4 ząbki czosnku
- sól i pieprz do smaku
- szczypta cukru
- oliwa do smażenia