



## Świąteczne naleśniki

### Składniki

Naleśniki: 250 g mleka masło, sól 300 g chudej wołowiny 1 cebula Kilka liści szalwii Oliwa z oliwek liść laurowy Sól, gałka muszkatułowa Pieprz i oliwa z oliwek do smaku Na biały sos: 40g mąki 30 g masła Sól, gałka muszkatułowa 125 g mąki 2 jajka Na sos: 400 g przecieru Passata Rustica Kieliszek białego wina 2 gałązki rozmarynu Liść szalwii 20g maki 100ml mleka Starty ser Parmezan

### Przygotowanie

Należy rozgrzać piekarnik do 200 stopni

#### Przygotowanie naleśników:

Do miski dodać mąkę, jajka, mleko, sól i całość wymieszać, aż do powstania masy naleśnikowej.

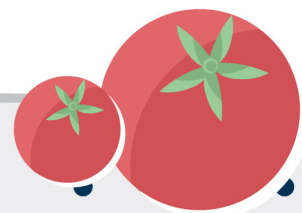
Na lekko posmarowaną masłem patelnię wlać ciasto naleśnikowe tak, aby było cienko pokryte dno patelni( ciasta powinno wystarczyć na parę naleśników).Po paru sekundach przewrócić naleśnik na drugą stronę.

Następnie posiekać cebulę, liść laurowy i szalwię i podsmażyć całość na patelni z łyżką oleju.

Wołowinę zmielić, i delikatnie zarumienić na patelni wraz z ziołami i Doprawić solą i pieprzem, wlać szklanekę białego wina i dusić całość aż do wyparowania wina.

Następnie dodać Passata Rustica i na małym ogniu dusić całość przez 45-50 minut.

**W międzyczasie przygotować sos beszamelowy:**





Roztopić masło w rondelku, dodać mąkę i dobrze mieszać przez dwie lub trzy minuty.

Następnie powoli dodawać gorące mleko, cały czas mieszając, tak aby nie powstawały grudki.

Na małym ogniu gotować sos przez około dziesięć minut.

Dodać sól, pieprz i posypać gałką muszkatołową.

Wysmarować masłem okrągłą formę do pieczenia, ułożyć na przemian zwinięte naleśniki z warstwą sosu mięsnego i beszamelem. Górna warstwa potrawy powinna być zakończona sosem beszamelowym, który należy posypać startym parmezanem i odrobiną masła.

Zapiekać w piekarniku przez około 30 minut.

