

Naleśniki z nadzieniem z tofu i suszonymi pomidorami

Składniki

na 6 sztuk

Naleśniki

100 g mąki z ciecierzycy

175 ml wody

Nadzienie

180 g tofu naturalnego

50 g suszonych pomidorów

20 g prażonego słonecznika

¼ łyżeczki pieprzu

2 łyżeczki czosnku niedźwiedziego

1-2 ząbki czosnku

1-2 gałązki świeżego majeranku (opcjonalnie)

Wykonanie

1. Naleśniki

- a. Mąkę z ciecierzycy dokładnie wymieszać z wodą i odstawić na godzinę.
- b. Po tym czasie ponownie dokładnie wymieszać i dodać jeszcze nieco wody, jeśli ciasto jest za gęste (ma mieć taką konsystencję jak zwykle ciasto naleśnikowe).
- c. Smażyć cienkie naleśniki (do 20 cm średnicy) na dobrze rozgrzanej patelni.

2. Nadzienie

- a. Pomidory zalać wodą i moczyć przez 1-2 godziny. Następnie odsączyć i porządnie przepłukać, by wypłukać sól.
- b. Dodać pozostałe składniki i zmiksować na gładką masę.

3. Smarować naleśniki nadzieniem i zawijać w rulon (wówczas się nie połamią).