

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Naleśniki bezglutenowe z duszonymi warzywami i pastą z ciecior](#)

Naleśniki bezglutenowe z duszonymi warzywami i pastą z ciecior

★★★★★ (14)



40 minut +



2 osoby



łatwy

Wartości odżywcze

697 kcal / 1 porcję (592 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

117.66 kcal

5.88%



Białko

3.99 g

7.98%



Węglowod.

16.59 g

6.14%



Tłuszcze

4.72 g

6.74%



Błonnik

1.86 g

7.44%

GDA

5.88%



Składniki

- Kasza gryczana sucha - 180g
- Woda mineralna niegazowana - 240g (szklanka)
- Cukinia - 250g
- Burak - 100g (sztuka)
- Marchew - 60g
- Cebula - 50g (2/3 sztuki)
- Oliwa z oliwek - 20g (2 łyżki stołowe)
- Ciecierzycy z puszki - 170g (szklanka)
- Natka pietruszki siekana - 24g (4 łyżeczki)
- Orzechy włoskie - 40g (10 sztuk)
- Sok pomarańczowy - 50g



Sposób przyrządzenia

Ciasto naleśnikowe:

KROK 1: Przemyć dokładnie kaszę, dodaj zimną wodę, a następnie wstaw całość do lodówki na noc. Następnego dnia wyjmij z lodówki i dokładnie zblenduj. Smaż naleśniki na beztłuszczowej patelni z dwóch stron.

Duszone warzywa i pasta z ciecior:

KROK 1: Warzywa dokładnie umyj, następnie pokrój na mniejsze kawałki i duś z łyżką oliwy, aż staną się miękkie. Przypraw do smaku solą, pieprzem i ulubionymi ziołami.

KROK 2: Ciecierzycę z puszki dokładnie przemyć z zalewy, a następnie przełóż do wysokiej miseczki i zblenduj na gładką masę dolewając sok pomarańczowy, orzechy włoskie i natkę pietruszki.

Przygotowanie:

KROK 1: Na środku talerza połóż usmażony placek naleśnikowy, następnie na całości rozsmaruj pastę z ciecierzycy. Na środek nałóż duszone warzywa. Naleśnik zawiń, w razie potrzeby możesz powstrzymać placek przed rozwinięciem wykałaczką.

Smacznego!

