

Naleśniki z farszem z bakłażana, oliwek i kaparów, polane czerwonym pesto



Składniki

Naleśniki z farszem z bakłażana, oliwek i kaparów, polane czerwonym pesto

Ciasto na naleśniki

500 ml mleka krowiego lub roślinnego

50 g mąki pszennej

150 g mąki z kasztanów

3 świeże jajka

50 g roztopionego masła

sól

olej do smażenia

Farsz

4 dorodne bakłażany

30 g zielone oliwki krojone VERA

30 g czarne oliwki krojone VERA
20 g kaparów VERA drobno pokrojone
tymianek
czosnek
parę gałązek szczypiorku
masło klarowane
sól, pieprz
olej do smażenia
1 słoik czerwonego pesto VERA

Wykonanie

Ciasto na naleśniki: Wszystkie składniki wymieszać różgą. Na rozgrzanej patelni smażyć cienkie naleśniki.

Farsz: Na patelnię wlać olej, dodać czosnek i tymianek. Dodać obranego ze skórki i pokrojonego w kostkę bakłażana oraz zioła. Smażyć na złoty kolor. Całość zmiksować na gładką masę. Dodać zielone i czarne oliwki oraz kapary, wymieszać i doprawić do smaku.