

N aleśniki z ryżem i kaszą gryczaną



URSZULA ŚWIECA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka pszenna	2 szkl
jajka	2 szt
mleko	1.1/2 litr
woda gazowana	1/2 szkl
sól	szczypta

Farsz

kasza gryczana	10 dkg
ryż	10 dkg
ser biały	20 dkg
cebula	1 szt
pomidor	1 szt
oliwki zielone	10 dkg
jajko	1 szt
śmietana 18 proc	1 łyżka
sól do smaku	
czarny pieprz mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

Wszystkie składniki na ciasto dokładnie wymieszać . Jeśli będzie ciasto za gęste dodać wodę.

KROK 2

Na rozgrzanej patelni do naleśników usmażyć placki.

KROK 3

Kaszę gryczaną i ryż ugotować.

KROK 4

Pomidory pokroić na drobno.

KROK 5

Cebulę drobno posiekać , usmażyć, połączyć z kaszą i ryżem, dodać pomidory, oliwki, jajko , ser, śmietanę, wymieszać. Doprawić solą i pieprzem.

KROK 6

Naleśniki posmarować farszem

KROK 7

Naleśniki zwinąć w rulon. Podsmażyć na patelni na wolnym ogniu.