

Paszteciki naleśnikowe z pieczarkami



KATARZYNA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto naleśnikowe

mąka	10 dag
jajko	1 szt
mleko	1/8 litra
woda gazowana	1/8 litra
sól do smaku	

składniki na nadzienie

pieczarki	25 dag
bułka czerstwa	1 szt
cebula biała	1 szt
sól do smaku	
pieprz	do smaku
tłuszcz	1 łyżka

Składniki na panierkę

jajko	1 szt
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wykonanie:
Wszystkie składniki na ciasto naleśnikowe razem połączyć i przygotować ciasto.
Rozgrzać patelnię i smażyć cienkie naleśniki.
- KROK 2 Pieczarki opłukać, pokroić razem z cebulą i przysmażyć a następnie zmielić. Dodać namoczoną i dobrze odcisniętą bułkę, przyprawy i całość dokładnie wymieszać.
- KROK 3 Gotowe naleśniki smarować cienko nadzieniem.
- KROK 4 Zawijać w rulon i kroić na trzy części.
- KROK 5 Następnie obtaczać w jajach i bułce tartej. Smażyć lekko złociście i podawać z barszczem.