

## paszteciki pieczarkowe



### DALYANH



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| <b>pieczarki</b>                    | 500 gram |
| <b>cebula</b>                       | 10 dag   |
| <b>masło roślinne</b>               | 6 dag    |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> | 10 dag   |
| <b>jajko</b>                        | 2 sztuki |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Należy wcześniej sporządzić ciasto naleśnikowe. Pieczarki należy umyć, pokroić w drobne paski, Cebule pokroić w drobną kosteczkę, podsmażyć, dodać do niej pieczarki i dusić pod przykryciem do momentu, aż cała woda z nich odparuje. Doprawić do smaku i dodać całe jajko. Naleśniki należy usmażyć, uformować paszteciki z farszem, zwiijać w zamknięty rulon, panierować w jajku i bułce tartej i obsmażyć z obu stron.