

pieczona cielecina z wędliną w naleśnikach

AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wędlina	10 dag
ser edamski	5 dag
posiekana zielenina	
sos	
mąka	1 łyżka
masło roślinne	1 łyżka
śmietana	½ szklanki
mleko	½ szklanki
sól, pieprz	
gałka muskatołowa	
naleśniki	
rokpol	5 dag
cielęcina	pieczona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przyrządzić jedną szklankę sosu. Rozgrzać piekarnik. Cielęcinę i wędlinę pokroić w drobne kawałki, dodać do sosu, rozgrzać na niewielkim ogniu. Sos z mięsem i wędliną rozłożyć na niewielkich naleśnikach, zwinąć je w rulonik, ułożyć na wysmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym, posypać serem oraz kawałkami masła i zapiec w gorącym piekarniku.