

## Rawiolki z pieczarkami

**MINI392**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>cebula</b>                       | 2         |
| <b>pieczarki</b>                    | 20 dkg    |
| <b>żółtko jajek</b>                 | 1         |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> | 1-2 łyżki |
| <b>sól, pieprz</b>                  |           |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nadzienie:

Cebule i pieczarki oczyścić, posiekać i osmażyć, wystudzić, połączyć z żółtkiem, bułką tarta i natką pietruszki, doprawić do smaku.

Ciasto:

2 i 3/4 szkl maki

1 jajko

2/3 szkl wody

sol

make zarobić z jajkiem drewniana łyżka, w trakcie wlewać powolutku wodę. Zagnieść ciasto i cienko rozwałkować. wykrawać krążki (np. szklanka), układać na nich nadzienie, nakryć krążkami ciasta i zlepić końce. Gotować kilka minut.