

## Zapiekane naleśniki z pieczarkami i parówką



### SZCZYP TACHILI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Naleśniki

jajka	2 sztuki
mleko	1/2 szklanki
mąka pszenna	1 szklanka
olej roślinny	1 łyżka
cukier waniliowy	1 łyżka
sól	1/2 łyżeczki

#### Farsz

parówki cienkie	5 sztuk
pieczarki	250 g
papryczka chilli	1 łyżeczka suszonej lub peperoncini
sól	1 szczypta

#### Sos

mleko	150 ml
jajko	1 sztuka
ser żółty	150 g w kawałku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1 łyżeczka

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1      Naleśniki: Składniki na naleśniki połączyć razem za pomocą trzepaczki lub miksera. Rozgrzać suchą patelnię, smażyć cienkie naleśniki.
- KROK 2      Farsz: Pieczarki obrać umyć, z parówek zdjąć osłonki jeśli jest taka konieczność. Składniki zetrzeć na tarce o małych oczkach. Dodać paperoncini lub chili oraz sól. Farsz wymieszać.  
Sos: Ser zetrzeć na tarce o małych oczkach wymieszać z jajkiem, mlekiem oraz gałką muszkatołową.
- KROK 3      Na środek każdego naleśnika kłaść obfitą ilość farszu, zawinąć ściśle w "paczuszkę". Naleśniki układać w naczyniu żaroodpornym zawiniętym spodem do dołu, zalać sosem.  
Zapiekać 25-30 min w piekarniku nagrzanym do 180st. (Aż sos ładnie się zetnie)