

Naleśniki z sosem serowo-grzybowym



KLAUDIA879



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka

jajko

woda

olej

sól

żółty ser

szynka

grzyby

cebula

śmietana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, jajka, soli, wody i 2 łyżek oleju zrobić ciasto o konsystencji lekkiej śmietany. Usmażyć cienkie naleśniki. W każdy naleśnik zawinąć żółty ser i szynkę, składając je w kopertę. W rondelku rozpuścić łyżkę masła i oleju, udusić drobno posiekaną cebulkę, wrzucić pokrojone grzyby lub pieczarki. Doprawić do smaku. Polecam tymianek lub koperek w zależności co jest pod ręką. Dusić ok. 10 minut następnie zdjąć z ognia, dodać śmietanę i ulubione zioła. Naleśniki podgrzać, tak żeby rozpuścić ser, następnie polać sosem. Można posypać startym serem i zapiec krótko w piekarniku aż ser się rozpuści. Można oczywiście w wersji szybkiej przygotować sos z torebki. I tak jest pyszne i szybkie. Smacznego !