

## Naleśniki z pieczarkami i kiełbasa salami



**KATARZYNA152**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



IŁOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| <b>salami</b>             | 40 dag     |
| <b>pieczarki</b>          | 1 kg       |
| <b>czosnek</b>            | 3 główki   |
| <b>sól</b>                |            |
| <b>chilli</b>             |            |
| <b>ogórek</b>             | 1 szt      |
| <b>majonez</b>            | 1 łyżka    |
| <b>śmietana</b>           | 1 łyżka    |
| <b>zioła prowansalkie</b> | 1 szczypta |
| <b>Ciasto:</b>            | 15 sztuk   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

czosnek obieramy i kroimy na kawalki(1 zabek na 3 razy)pieczarki obieramy i kroimy,salami cieniutko kroimy i tnemy na paski.wrzucamy do garnka z masłem pieczarki i czosnek,zasalamy i dusimy razem pod przykryciem aż woda z pieczarek wyprąje.wrzucamy salami i podsmazamy razem,dodajemy szczypte chilli.robimy ciasto na naleśniki,pomijamy w składnikach cukier a dodajemy szczypte chilli.nakładamy farsz na gotowe placki i zawijamy.sos:do miseczki scieramy 5 ząbków czosnku,pół ogorka ze skórki.dodajemy łyżkę śmietany i majonezu.mieszamy razem,dodajemy sól i szczypte przyprawy prowansalskiej.nakrywamy talerzykiem i odkładamy do lodówki na 5 min.polewamy z wierzchu naleśniki.smacznego ;D