

Naleśniki zapiekane z pieczarkami, ryżem i serem



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

naleśniki	gotowe
ryż	3/4 szklanki
pieczarki	1/2 kg
ser żółty	30 dkg
cebula	1
marchewka	1
olej	2 łyżki
masło	1 łyżka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	do smaku:
Pieprz ziołowy mielony Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
sól	
rosół z kurczaka	1,5 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Naleśniki smażymy w/g swojego wypróbowanego przepisu, ja korzystam z tego
<http://www.doradcasmarku.pl/przepis/13304/pyza-smazy-nalesniki.html>

Cebulę i marchew obrałam, marchew startam na tarce jarzynowej a cebulę posiekałam drobno. W rondlu rozgrzałam 2 łyżki oleju i podsmażyłam warzywa. Gdy zaczęły się rumienić dorzuciłam oczyszczone dokładnie i starte na dużych oczkach tarki pieczarki, smażyłam razem kilka chwil po czym dosypałam wypłukany i osączony ryż. Wlałam bulion (może być zwykła woda), dodałam masło i dusiłam aż ryż był prawie miękki. Dodałam przyprawy (1 łyżeczkę ziół prowansalskich, po 1/2 łyżeczki papryki i pieprzu, sól do smaku, dusiłam do miękkości ryżu i gdy wchłonął całą wodę odkryłam i mieszając jeszcze odparowałam żeby farsz nie był wodnisty, odstawiłam do wystudzenia. Ser startam. 3/4 dodałam do farszu, wymieszałam. Nakładałam po 2 łyżki na każdy naleśnik i zwiniałam w rulony. Ułożyłam je na żaroodpornym półmisku, posypałam serem i wstawiłam do piekarnika nagrzanego do 160 st. C na ok. 20-30 min.. Podałam z sałatą i sosem pomidorowym

