

Naleśniki z pieczarkami



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

naleśniki	4 gotowe
pieczarek	20 sztuk
jajek	3 sztuki
mąki	1 łyżka
cebulka	1 średnia
mleka lub słodkiej śmietanki	1/2 szklanki
masła	2 łyżki
sól, pieprz	1 do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki obrać, umyć i pokroić na ćwiartki. Podgrzać je na patelni do odparowania. Dodać łyżkę masła i lekko podsmażyć. Oprószyć solą. Ok 1/3 pieczarek odłożyć. W połowie śmietany rozprowadzić mąkę i jajka. Skroić trochę cebuli. Dodać trochę soli i pieprzu. Wymieszać. Wylać na gorące pieczarki. Podgrzewać do ścięcia sosu. Farsz nakładać na naleśniki i zrolować. Na patelni rozgrzać łyżkę masła i podsmażyć naleśniki. Pozostałe pieczarki połączyć z resztą śmietany. Można dodać trochę cebuli. Doprawić solą i pieprzem. Naleśniki wyłożyć na półmisek, połączyć sosem pieczarkowym i udekorować.