

Naleśniki z pieczarkami



ANNA217



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
mleko	500 ml
jajko	4 szt
olej	1 łyżka
pieczarki	25 dag
masło	2 łyżki
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
ser żółty	15 dag
jajko	1 szt
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zrobić ciasto naleśnikowe z mąki, mleka, jajek oleju i soli. Odstawić na 15 minut i usmażyć naleśniki.

Pieczarki pokroić w plasterki i usmażyć na maśle. Dodać posiekaną cebulę i udusić razem do miękkości. Doprawić solą, pieprzem i oregano. Wymieszać ze startym żółtym serem. Farsz ułożyć na naleśnikach, złożyć w kopertki. Panierować w jajku i bułce tartej, smażyć z obu stron na chrupiąco