Naleśniki pod gorgonzolą

BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2 szt
szklanki mąki	2
SZKLANKA MLEKA	
sól	
2 łyżki oliwy	
natka lub inne jakies ziołka (zeby były z drobinkami zieleni - wytrawne)	
1/2 kg pieczarek, borowików lub kurek	
smietana mały kubek	
pieprz	
czosnek	
cebula dymka ze szczypiorkiem	
ser żółty	
GORGONZOLA	
śmietana	
cos zielonego np. natka	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze składników wyrabiam ciasto na naleśniki: jak jest za geste to dodaje wiecej mleka niz jest w przepisie. ma byc konsystencji smietany. odstawiam do lodówki.
Nadzienie skałda sie z pieczarek, smietan, pieprzu, soli, czosnku, cebuli dymka; Sos z sera zoltego, gorgonzoli, śmietany, cos zielonego np. natki.
Nalesniki smażymy, przyprawiamy (sol pieprz, wscisniety czosnek), smażymy, gdy puszcza sok dodajemy smietane az powstanie sos, przyprawiamy, ktory czesciowo redukujemy zeby nie bylo go za duzo w nadzieniu. Dodajemy pokrojone zielona czesc dymki.
na nalesnik nakładamy nadzienie, zawijamy i do naczynia do zapiekania.polewamy sosem, czyli wczesniej podgrzana smietana (najlepiej taka do sosówa ale nie
słodka) do ktorej wrzucamy czesc naszej gorgonzoli mieszajac az sie roztopi, przyprawiamy sola pieprzem, dodajemy troche startego zołtego sera, gdy to sie wszystko razem połączy i powstanie jedwabisty smietanowo-serowy sos polewamy nim nalesniki, na gore wrzucamy jeszcze kawalki gorgonzoli, na to starty zołty ser i cos zielonego i do piekarnika na 180%. Pycha!