

Koperty z farszem Opieńkowo-Jajecznym



EVITA0007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

opieńki 300g

sól do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

300g opieńki (już po obgotowaniu)

4 jajka

1 średnia cebula

1 łyżka oliwa

sól, pieprz wg. uznania

olej do smażenia

Na naleśniki:

250 ml mleko 2%

1 i 1/2 szklanka mąki - można więcej jak ciasto za rzadkie

2 jajka

pół łyżeczki soli

1 duża łyżka oleju

1 szklanka woda mineralna (średnio gazowana)

Obgotowane i odsączone na durszlaku opieńki kroimy w kosteczkę.

Cebulę siekamy. Na rozgrzaną patelnię wkładamy grzyby i cebulę. Smażymy ciągle mieszając około 15 minut i przekładamy do miski. Jajka gotujemy na twardo-obieramy ze skorupki i siekamy dość drobno, następnie dodajemy do grzybów. Wlewamy łyżkę oliwy doprawiamy pieprzem, solą i mieszamy. Na usmażone naleśniki układamy porcję farszu, zawijamy w kopertę i smażymy na patelni z obu stron na złoty kolor.

Możemy podać z czerwonym barszczykiem.

Koperty smakują rewelacyjnie-Polecam :=)

