

Naleśniki z soczewicą



MARGETACH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

30 dag soczewicy

15 dag pieczarek

cebula

sól , przyprawy w,g uznania

Soczewicę opłukać, namoczyć na 3 godziny .

Gotować w świeżej wodzie krótko ok. 5 min. (al. dente)

Ugotowaną soczewicą przekręcić przez maszynkę dodać podduszone ,
drobno pokrojone pieczarki z cebulką , przyprawić do smaku .

Nakładać na usmażone naleśniki , zwinąć w rulonik , podawać
z sosem pieczarkowym , koperkowym lub pomidorowym .