

Naleśniki na ostro



BEATA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone 50 dag

pieczarki 50 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ubijamy ciasto (mleko 0,5 l 30 dag mąki, 2 jaja, szczypta soli) Farsz: mięso mieszamy z przyprawą kebab i do mielonego Prymat plus kucharek do smaku , smażymy. 2 pokrojone cebule smażymy i dodajemy do mięsa . Obrane pieczarki kroimy w talarki posypujemy kucharkiem i smażymy. Na połowę naleśnika nakładamy farsz, trochę pieczarek i strty ser. Naleśniki składamy na pół i posypujemy ponownie, pieczarkami i serem. Zapiekamy, aż ser się roztopi. Podajemy z posypaną natką Prymat