

Sakiewki naleśnikowe o posmaku chińskim :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Pieprz mielony, 1/4 kostki masła

**½ szklanki słodkiej śmietanki ,5 dag utartego sera Cheddar, Szczypiorek
do wiązania sakiewek**

pieczarki	2 szt
panga	20 dag
makaron wonton	1 garść
bulion rybny	1/2 l
jajko	2 szt.
mąka	14 łyżek
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
mleko	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z jajek, 12 łyżek mąki , mleka, proszku do pieczenia i szczypty soli zrobić ciasto naleśnikowe .
Usmażyć 6 naleśników średniej wielkości. Rybę zalać ½ litra wody i gotować 10 minut. Wyjąć rybę i rozdrobnić . Do wywaru dodać kostkę bulionu rybnego. Wywar przestudzić .Makaron zalać wrzątkiem i zostawić pod przykryciem na 10 minut . Odcedzić . Pieczarki drobno posiekać i usmażyć na rumiano na 1 łyżce oliwy. Pieczarki wymieszać z rozdrobnioną rybą i makaronem .
Doprawić farsz solą i pieprzem . Nadziać farszem naleśniki formując je w sakiewki i związując szczypiorkiem .
W rondelku rozpuścić masło i mieszać z nim 2 łyżki mąki . Wlać wywar rybny i słodką śmietankę .
Wsypać ser i gotować sos aż ser się roztopi .
Podawać wlewając na talerz sos i umieszczając na nim podgrzane na parze sakiewki . Dodatkowo podawać surówkę (np. mieszaną).