

naleśniki z serem na słono



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ser półtłusty biały	25 dkg
jaja	2
masło	2 łyżki
posiekany koperek	
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ser zmielić, po czym ucierać, dodając żółtka, masło, sól, pieprz i zieleninę. ostrożnie wymieszać z ubitą pianą z białek. przygotowanym farszem smarować naleśniki. przygotowane według przepisu, zwinąć je w rulon lub składać w chusteczkę i smażyć na maśle.