

naleśniki z farszem jajecznym



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko ugotowane na twardo	2
parmezan starty	3 łyżki
cebula biała	
śmietana	3 łyżki
sól	
tłuszcz do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

przygotować ciasto na naleśniki. gotowane jajka posiekać. pokrojoną cebulkę podsmażyć na maśle. do posiekanych jaj dodać surowe jajo, śmietanę, parmezan, usmażoną cebulę, natkę i sól. farsz starannie wymieszać i rozsmarować na naleśnikach. zwijać je w rulon lub składać w chusteczkę i smażyć na maśle.