

Naleśniki z parówkami



MALENKAAA_85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|-------------------------------------|------------|
| parówki | 6 szt |
| pieczarki | 40 dag |
| cebula | 3-4 szt |
| czosnek | 3-4 ząbki |
| ser żółty | 40 dag |
| sól | do smaku |
| mąka | 1 szklanka |
| jajko | 4 szt |
| mleko | 1 szklanka |
| Papryka ostra mielona Prymat | do smaku |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do miski wbijamy jaja, dodajemy mleko, sól, dobrze roztrzepujemy, dodajemy mąkę i mieszamy na gładką masę. Następnie dodajemy wodę i zmiksować.

Na rozgrzaną patelnię, delikatnie natłuszczoną, wylewamy ciasto, rozprowadzając je równomiernie po całej patelni. Smażymy aż ciasto zacznie odstawać od brzegów patelni. Wtedy naleśnik odwrócić posługując się nożem lub łopatką. Parówkę rozcinamy na pół i zwijamy z naleśnikiem. Do środka dodajemy podsmażoną celulę czosnek parówki pieczarki i wkładamy do naczynia żaroodpornego. Przyprawiamy Posypujemy serem żółtym po wierzchu. Po 10-20 min. jest gotowe do spożycia.