

Zapiekane naleśniki



JUSTYNA88



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółty ser	12 dag
szynka gotowana	20 dag
cebula	15 dag
czosnek	1 ząbek
olej roślinny	2 łyżki
posiekana pietruszka	2 łyżki
śmietana	125 ml
sól, pieprz	
kurki	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Smażyć naleśniki, umyte grzyby i szynkę drobno pokroić. Obraną i posiekaną cebulę, oraz czosnek, przyrumienić na patelni, z rozgrzanym olejem.

Dodać szynkę i razem lekko podsmażyć.

Dodać grzyby i śmietanę, gotować na małym ogniu przez jakieś 5 minut. Przyprawić solą i pieprzem.

Dodać pietruszkę, dodać rozdrobniony ser i wymieszać.

Na naleśniki wyłożyć nadzienie. Zawinąć i ułożyć, w wysmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym, obłożyć paskami sera żółtego (10 dag)

Połączyć śmietanką (60 ml)

Zapiekać w rozgrzanym do temperatury 200 stopni piekarniku, przez 12-15 minut.

SMACZNEGO ! :)