

Naleśniki z pieczarkami, wędzoną szynką, serem długo dojrzewającym



ANNA133



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Ciasto naleśnikowe

mleko 2%	1 szkl
mąka tortowa	1/2 szkl
jajko	2 szt
sól	2 szczypty
olej roślinny	1 łyżka

Farsz ;

usmażone pieczarki	6 łyżek
szynka wędzona	6 plastrów
ser żółty	150 g
natka pietruszki	1/2 pęczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze składników na naleśniki ,robimy ciasto ,ja wrzuciłam wszystko do kielicha i zmiksowałam ,ciasto ma być dość płynne by naleśniki były delikatne .

Pieczemy na suchej rozgrzanej patelni do lekkiego zrumienienia .

Porcja na 6 szt

Na każdy upieczony naleśnik nakładamy łyżkę pieczarek ,takich smażonych ,na to dałam pokrojoną w kosteczkę szynkę wędzoną z fileta ,sama akurat robiłam ,więc była bardzo aromatyczna , na to ścieramy żółty ser ostry ,długo dojrzewający ,a na koniec poszatkowaną świeżą natkę ,zwijamy w rulon i wkładamy do piekarnika na 10 min w tem 150st .

