

## Naleśniki z jajecznym farszem Eli



**ELI\_555**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                                       |              |
|-------------------------------------------------------|--------------|
| <b>piwo jasne</b>                                     | 1 szklanka   |
| <b>woda</b>                                           | 1 szklanka   |
| <b>jajko</b>                                          | 2 jajka      |
| <b>sól</b>                                            | do smaku     |
| <b>mąka pszenna-żebyciasto miało gęstość śmietany</b> | około 1/2 kg |
| <b>kiełbasa zwyczajna</b>                             | 200 g        |
| <b>cebula biała</b>                                   | 1 sztuka     |
| <b>jajko</b>                                          | 8 sztuk      |
| <b>olej do smażenia</b>                               |              |
| <b>sos czosnkowy-przepis w mojej galerii</b>          |              |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki ciasta (piwo, woda, 2 jajka, sól, mąka) zmiksować i usmażyć cienkie naleśniki. Cebulę drobno posiekać. Kiełbasę obrać z osłonki i pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać odrobinę oleju, wrzucić kiełbasę i cebulę doprawić solą i pierzem i usmażyć. Jajka wybić do garnuszka. Do kiełbasy wlać jajka i usmażyć jajecznicę. Na naleśniki rozłożyć jajecznicę, zwinąć jak krokiety i obsmażyć z obu stron na rumiano, na oleju. Na talerzach ułożyć naleśniki i połączyć sosem chrzanowym. Smacznego!