

Naleśniki z ryżem, kiełbasą i pieczarkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szkl. mąki pszennej + 1/3 łyżeczki soli	1
mleka, ile zabierze ciasto	trochę
dkg kiełbasy cienkiej	10
pieczarek	kilka
cebulka	1
dkg sera żółtego, użyłam Tylżyckiego	20
olej	2 łyżki
ryż ugotowany	1 szkl.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać z solą, dodać olej, roztrzepane jajko i tyle mleka aby ciasto było gęstości lejącej śmietany. Dokładnie wymieszać aby nie było grudek, odstawić na 30 min. żeby odpoczęło. Następnie usmażyć naleśniki, ja smażyć na teflonowej patelni. Na drugiej patelni zrumienić na łyżce oleju pokrojoną w kosteczkę kiełbasę, dodać posiekaną cebulę i pokrojone drobno, oczyszczone wcześniej pieczarki. Podsmażyć, dodać ryż, smażyć mieszając 3-4 min.. Doprawić do smaku. Przygotowany farsz nakładać na każdy naleśnik, nie za dużo, posypać niewielką ilością sera. Składać na 4 części, w trójkąty. Gotowe ułożyć jeden obok drugiego na lekko posmarowanej olejem blaszce, posypać serem, zapiekać 10-15 min. w piekarniku nagrzanym do 160 st.C. Podawać na gorąco.