

Naleśniki z kaszy gryczanej



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

oliwa

jajko 2 szt

mleko 1 szkl

mąka 1 i 2/3 szkl

Farsz:

śmietana kwaśna 2 łyżki

kasza gryczana 1/2 szkl

jajko 1 szt

pieprz

sól

olej do smażenia

cebula 1 szt

twaróg 200 (zmielony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę ugotować na sypko.

Z podanych składników zrobić ciasto.

Smażyć cienkie naleśniki.

Przygotować farsz, mieszając ugotowaną kaszę z serem i podsmażoną cebulką.

Do masy dodać surowe jajko, sól, pieprz, wymieszać.

Jak nadzienie jest zbyt suche to dodać 2 łyżki śmietany.

Naleśniki smarować farszem, zwinąć w rulony.

Przed podaniem naleśniki podsmażyć.

