

Naleśniki po kijowsku



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
jajko	2 szt
mleko	1 szklanka
sól	do smaku
cebula	1 szt
ziemniaki ugotowane	0,5 kg
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
twaróg	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, jajek, mleka i szczypty soli zrobić ciasto. Upiec cienkie naleśniki.
Na patelni zeszklić drobno pokrojoną cebulę, dodać do przegniecionych przez praskę zimnych ziemniaków i sera twarogowego. Dodać sól i pieprz do smaku, wszystko razem przemieszać. Na gotowe naleśniki wyłożyć po łyżce farszu, zwinąć w rulony i zrumienić na oleju.
Podawać z sosem pieczarkowym.