

Farsz do naleśników z żółtym serem



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ugotowane mięso np .z rosółu	40 dag
pieczarki	50 dag
cebula biała	1
sól	
żółty ser	40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pieczarki ścieramy na tarce o grubych oczkach .Mięso mielimy w maszynce .Cebule obieramy i kroimy w drobną kostkę ,lekko podrumieniamy na tłuszczu,dodajemy pieczarki ,solimy i dusimy pod przykryciem na wolnym ogniu ,mieszymy od czasu do czasu.Po usmażeniu pozostawiamy do ostudzenia.Do dużej miski wsypujemy ostudzone mięso ,pieczarki ,natkę pietruszki ,ser starty na grubych oczkach ,dodajemy sól ,pieprz do smaku ,wbijamy jajko i dokładnie mieszamy.Tak przygotowanym farszem przekładamy naleśniki w formie tortu.Wkładamy do piekarnika i zapiekamy około 35 minut w temp 175°C.