

Naleśniki z kapustą i grzybami



NATALIA/TUBISIEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	1 kg
jajko	3
mąka	
cebula	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Farsz: suszone grzyby zalewamy wodą i moczymy przez całą noc. Kiszoną kapustę umieszczamy w garnku, dodajemy do niej grzyby i wszystko to zalewamy wodą. Gotujemy do czasu wyparowania większości wody. Tak przygotowaną kapustę mielimy a następnie przysmażamy wraz z cebulą na patelni.

Ciasto: Mieszymy ze sobą 3 jajka, trochę soli, mąkę i wodę (może być mleko). Do gotowego dodajemy kapkę oleju.

Na gotowy placek naleśnikowy nakładamy farsz i całość zwijamy. Tak przygotowany przysmażamy na patelni.