
NALEŚNIKI Z JAJAMI I GRZYBAMI

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1356 razy.

Ciasto:

30 dag mąki,
2 szklanki mleka,
stopiona słonina do smażenia,
jajo,
sól

Nadzienie:

50 dag grzybów świeżych,
duża cebula,
3,5 łyżki smalcu,
łyżka tartej bułki,
sól,
pieprz,
3 jaja,
nać pietruszki,
3 łyżki tłuszczu do smażenia

Z wymienianych składników przygotować ciasto i usmażyć naleśniki. Grzyby oczyścić , poszatkować . Cebulę pokrajać , zrumienić , dodać grzyby i udusić . Nadzienie przyprawić pieprzem, dodać tartą bułkę oraz ugotowane i posiekane jaja. Smarować naleśniki, składać w trójkąty i smażyć na tłuszczu. Podawać z zieloną sałatą, sałatką pomidorową ewentualnie z sosami. Można także smarować naleśniki serem lub powidłami i polewać śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD