

---

# NALEŚNIKI Z JAJAMI I GRZYBAMI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1337 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.

Nadesłane(a): Cartall - Książka Kucharska na CD