

---

# PASZTECIKI NALEŚNIKOWE Z OSTRYM SEREM

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1125 razy.

## Ciasto:

25 dag mąki pszennej  
szklanka mleka  
stopiona słonina do smażenia

## Nadzienie:

3 czerstwe bułki  
szklanka mleka  
1,5 łyżki masła  
duża cebula  
2 jaja  
7-10 dag ostrego sera  
2,5 łyżki tartej bułki  
pieprz  
3,5 łyżki tłuszczu do smażenia

Z ciasta usmażyć naleśniki (niewielką ilość ciasta pozostawić ). Bułki namoczyć w mleku, odcisnąć i zemleć w maszynce razem z pokrajaną i uduszoną cebulą. Dodać jaja, utarty ser i przyprawy. Przygotowanym nadzieniem smarować naleśniki, zwijać i maczać w pozostałym surowym cieście; obtaczać w tartej bułce i smażyć na tłuszczu. Podawać z surówkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD