
Paszteciki w naleśnikach z kaszą gryczaną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1146 razy.

Nadzienie:

2 dag grzybów

15 dag kaszy gryczanej

2 razy tyle wywaru z grzybów ile kaszy

3 dag tłuszczu

3 dag cebuli

2jaja

sól

pieprz

Ciasto:

1/2 szklanki mleka

1 jajo

sól

15 dag mąki

ok. 3/4 szklanki wody

1 dag smalcu lub margaryny

Panierowanie:

1 1/2 jaja

4 dag bułki tartej

3 dag tłuszczu do odsmażenia

Sporządzić nadzienie: grzyby opłukać , ugotować , wywar odcedzić , grzyby posiekać . Kaszę gryczaną ugotować na sypko na wywarze z grzybów. Cebulę drobno pokrajać , lekko zrumienić z tłuszczem. Ugotować jaja na twardo, obrać , pokrajać w grubą kostkę. Wymieszać sypką kaszę z cebulą, posiekanymi grzybami, jajami, dodać pieprz i sól do smaku. Sporządzić ciasto naleśnikowe bez piany, usmażyć 15 naleśników. Naleśniki smarować nadzieniem, zawiązać boki każdego naleśnika ku środkowi, związać wałeczki równej długości. Wałeczki zanurzyć kolejno w jajach, bułce, smażyć na patelni rumieniąc ze wszystkich stron (lub smażyć niepanierowane). Podawać na gorąco z sosem grzybowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD