
Zapiekanka z naleśników

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3452 razy.

PRODUKTY

* 1,5 szklanki mąki

* 2 łyżki masła

* 4 jajka

* 400 ml mleka

* ok. 250 ml wody

* 3 łyżki oleju

* łyżka tartej bułki

* opakowanie mrożonki warzywnej

* 5 dkg żółtego sera

* cebula

* sól, pieprz

* 2 jajka wymieszać z mlekiem, mąką i szczyptą soli. Wyrobić ciasto, rozprowadzić w letniej wodzie. Połączyć z olejem.

* Usmażyć naleśniki.

* Cebulę obrać, pokroić w kostkę i podsmażyć na łyżce masła.

* Dodać mrożone warzywa. Polać niewielką ilością wody i dusić przez 10 minut na małym ogniu pod przykryciem.

* Doprawić solą i pieprzem, wymieszać z 2 surowymi jajkami.

PIECZENIE

* Naczynie do zapiekania posmarować resztą masła i posypać tartą bułką.

* Warstwami ułożyć naleśniki i masę warzwną. Na spodzie i na wierzchu należy położyć naleśniki.

* Posypać żółtym tartym serem.

* Zapiekać przez 20-30 minut w nagrzanym piekarniku.

P.S.