
Naleśniki z kiełbasą i pieczarkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2904 razy.

ciasto:

1 jajko,

1/2 szklanki mleka,

1/2 szklanki wody,

10 dag mąki,

sól

farsz:

4 dag oliwy,

8 dag cebuli,

20 dag kiełbasy,

20 dag pieczarek,

5 dag sera twardego,

4 dag masła,

sól, pieprz

Jajko rozmieszać , dodać mleko zmieszane z wodą i mąką, posolić i dokładnie wymieszać . Usmażyć 10 naleśników. Na oliwie udusić cebulę pokrojoną w drobną kostkę, kiełbasę i pieczarki pokrojone w paski, doprawić do smaku solą i pieprzem. Naleśniki posmarować przygotowanym farszem, zwinąć lub złożyć , ułożyć w rondlu, skropić rozpuszczonym masłem, posypać startym serem, zapiec w piekarniku.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>