
Naleśniki z nadzieniem jajecznym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2303 razy.

Na ciasto:

2 jajka,

1 i 1/2 szklanki mleka,

tyleż mąki,

1 szklanka letniej wody,

sól,

2-3 łyżki oleju

Na nadzienie:

4-5 jaj,

mała cebula,

2-3 łyżki śmietany,

sól, pieprz,

zielenina

Przygotować ciasto naleśnikowe i usmażyć około 16 naleśników. Ugotować na twardo jajka, obrać , zemieć w maszynce lub zetrzeć na tarce. Do rozdrobnionych jajek dodać drobno pokrojona w tłuszczu cebulę, sól, pieprz, zieleninę, śmietanę. Masę wymieszać , smarować nią naleśniki, zwiijać w ruloniki, przed samym podaniem odsmażyć . Podawać z dodatkiem sałaty i rzodkiewki.

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