
Naleśniki z nadzieniem grzybowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2561 razy.

Składniki na 4 porcje:

po 1 szklance mąki i mleka

3 jajka

3-4 łyżki gazowanej wody mineralnej

szczypta soli i proszku do pieczenia

Na nadzienie:

po 30 dag kurek i pieczarek,

13 dag małych pomidorów,

1 cebula,

5 dag wędzonego boczku,

1/2 szklanki rosołu (instant),

3/4 pojemnika (15 dag) gęstej, kwaśnej śmietany,

po 1/2 pęczka szczypiorku i natki pietruszki

4 łyżki masła lub margaryny,

1 łyżeczka mąki ziemniaczanej,

1/2 łyżeczki tymianku,

pieprz

Zrobić z jajek, mąki i mleka ciasto naleśnikowe, dodać sól i proszek do pieczenia. Oczyszczyć i umyć grzyby. Pieczarki pokroić w plasterki, kurki na połówki. Pokroić pomidory na ćwiartki. Obrać cebulę, pokroić w kostkę. Pokroić boczek. Dodać do ciasta wodę mineralną. Usmażyć na 3 łyżkach tłuszczu 4 naleśniki. Na reszcie tłuszczu podsmażyć boczek, zeszklić cebulę. Zdjąć z patelni, podsmażyć grzyby. Wrzucić pomidory, boczek i cebulę. Wlać rosół, zagotować. Dodać śmietanę, zagęścić mąką. Doprawić solą, pieprzem i tymiankiem, wymieszać z posiekaną zieleniną. Napełnić naleśniki nadzieniem.

Czas przygotowania: około 1 godziny.

1 porcja - 490 kalorii