

naleśniki z pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika timido

przepyszne naleśniki, każdy powinien spróbować!!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1 szkl.
- jaja - 3 szt.
- mleko lub woda - 2 szkl.
- olej - 1 łyżka(i)
- pieczarki - 1/2 kg
- kukurydza w puszcze - 1
- ser żółty - 15-20 dkg
- przyprawy: sól, pieprz, kucharek -
- cebula do pieczarek -

Etapy przyrządzania:

1. Ciasto naleśnikowe: Jajka posolić, wymieszać z płynem. Cały czas mieszając dodawać stopniowo mąkę. Gdy ciasto będzie miało konsystencję kwaśnej śmietany odstawić je na 30 minut. Patelnię rozgrzać mocno, posmarować cieniutko olejem. Wlać łyżką wazową ciasto i tak obracać patelnię, aby rozlało się one na całej jej powierzchni. Odwrócić na drugą stronę. Natłuszczać lekko patelnię, ale nie często.

Farsz: pieczarki pokroić i odgotować z drobno pokrojoną cebulką. Po ostygnięciu wymieszać z odcedzoną kukurydzą i startym serkiem. doprawić do smaku.

Ostygnięte naleśniki nadziewać i zawijać w rulon lub w trójkąty.

Podsmażać na oleju.

Można podawać z surówką z kapusty pekińskiej.