

nalesniki a'la pizza

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **4779**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- CIASTO: mąka, 125 g
- woda, 100 ml
- mleko, 200 ml
- jajko, 1 szt
- sol, szczypta
- farsz: jajko, 1 szt
- wedlina pokrojona w paski, 200g
- ser żółty starty, 200g
- gęsta śmietana 18%, 200 ml
- oregano, łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Jajko ubić z solą, dodać mleko i wodę, ubijać dalej. Wsypać mąkę, wymieszać. Na teflonowej patelni smażyć naleśniki bez tłuszczu, usmażone układać jeden na drugim, zostawić do wystygnięcia.
- 2 Okrągłą blaszkę (średnica taka sama jak średnica patelni) wysmarować cienko olejem. Na spodzie położyć jednego naleśnika, posmarować go śmietaną (można ketchupem), posypać serem i położyć paseczki wedliny, przykryć drugim naleśnikiem. W ten sposób ułożyć taką ilość naleśników i nadzienia, ile nam odpowiada (u mnie 4 sztuki). Resztę śmietany ubić z jajkiem, posmarować ostatni naleśnik, posypać oregano, zapiekać ok 10-15 min w temperaturze 180 stopni.

Twoje notatki do przepisu: