

Naleśniki z farszem brokułowo-serowym



Autor: **patusia5**

Przepisów: **263** Ocena: **8025**



3-4 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- Na naleśniki:
- 1 szklanka mąki
- 200ml mleka
- 200ml wody mineralnej gazowanej
- 1 jajko
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- sól
- Na nadzienie:
- mały brokuł
- 200g serka topionego kremowego

Sposób przygotowania:

- 1 Naleśniki: składniki na naleśniki miksujemy. Smażymy na suchej patelni.
- 2 Farsz: brokuła gotujemy w lekko osolonej wodzie do miękkości, odcedzamy i rozgniatamy widelcem razem z serem topionym.
- 3 Farszem smarujemy naleśniki, zwijamy w rulony. Zwinięte naleśniki można pokroić w 4-5cm kawałki i w każdy kawałek wbić wykałaczkę.

Twoje notatki do przepisu: