

naleśniki z fasolką szparagowa, szynką i serem

Autor: **gvlba**Przepisów: **118** Ocena: **2772**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 50dag fasolki, 30dag szynki, 30dag sera żółtego, 2 jajka, 50dag mąki, 2szklanki mleka i 1 szklanka wody mineralnej, szczypta s

Sposób przygotowania:

- 1 mąkę, jajka, mleko, wodę mineralną, sól i proszek do pieczenia, wymieszać razem tak aby powstała gęsta masa naleśnikowa (proporcje do ciasta naleśnikowego możecie dostosować według własnego uznania) smażyć na patelni. fasolkę ugotować w lekko osolonej wodzie, następnie odlać wodę, odcedzić i ostudzić. na naleśniki nakładać kolejno, plasterki szynki, kilka fasolek (tak aby przykryły szynkę) a na to ser. zawinąć. nakładać na blaszkę naleśniki posypać serem i zapiekać w piekarniku dopóki ser się nie roztopi.

Twoje notatki do przepisu: