

Naleśniki z grzybami



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22230**



1-2 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- mąka, 2 szklanki
- mleko, 2 szklanki
- tłuszcz do smażenia (olej lub słoninka)
- jajka, 2
- sól do smaku
- FARSZ:
- grzyby, 0,5 kg
- cebula
- olej, 2 łyżki
- Natka pietruszki
- Bułka tarta, 1 łyżka
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Wymieszać składniki na ciasto na gładką masę. Usmażyć naleśniki. Grzyby oczyścić, kilkakrotnie umyć, poszatковать. Cebulę obrać, umyć, pokroić w kostkę. Wrzucić ją na gorący tłuszcz, dodać grzyby, sól i pieprz. Dusić grzyby na wolnym ogniu ok. 20 minut. Dodać do nich bułkę tartą. Napełnić nimi naleśniki, podsmażyć. Podawać ciepłe.

Twoje notatki do przepisu: