

# Naleśniki z grzybami

Autor: **smaczne**  
Przepisów: **791** Ocena: **22231**

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: