

Naleśniki z porem, pieczarkami i fetą



Autor: **Homer**

Przepisów: **13** Ocena: **212**



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Ciasto na naleśniki:
- Mąka tortowa, typ 450, 500g
- jajka, 3 sztuki
- mleko, 250ml
- woda mineralna gazowana, 250ml
- sól, szczypta
- FARSZ:
- por, 2 szt. duże lub 3 średnie
- pieczarki, 250g
- pomidory, 2 szt.
- Ser typu feta (np. Favita 18% lub 12%), pół kostki
- kolendra, 1 łyżeczka
- Oliwa lub olej z pestek winogron, do smażenia pół filiżanki, do farszu 1 łyżeczka
- pieprz i sól do smaku, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto z podanych składników wyrabiamy na jednolitą "lejącą" masę. Można oczywiście modyfikować poszczególne składniki wg własnego uznania. Pieczemy naleśniki dodając co jakiś czas odrobinę oliwy na patelnię.
- 2 Pory (części białe i część zielonych liści) dokładnie płuczemy i cienko siekamy.
- 3 Pieczarki obieramy i drobno siekamy (siekamy ćwiartki pieczarek)
- 4 Pomidory parzymy i obieramy ze skóry. Siekamy w 0,5cm kostkę
- 5 Na rozgrzaną oliwę (łyżka) wrzucamy pory i pieczarki i dusimy ok. 3 min.
- 6 Dodajemy pomidory i dusimy jeszcze ok 2 min.
- 7 Dodajemy kolendrę i doprawiamy pieprzem
- 8 Kiedy farsz nam przestygnie dodajemy pokrojoną w drobną kostkę fetę.

- 9 Jeśli potrzeba doprawiamy solą
- 10 Naleśniki wypełniamy farszem i zawijamy jak krostki.
- 11 Podgrzewamy w piekarniku w temp. 120-140°C przez 10min (tak aby nadal były miękkie)
- 12 Zajadamy :) SMACZNEGO!

Twoje notatki do przepisu: