

# Pakuneczki z farszem



Autor: **Swiat\_Kobiety**  
Przepisów: **3277** Ocena: **28006**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 1/2 szklanki mleka
- sól
- 2 jajka
- szklanka mąki
- sól, pieprz
- olej do smażenia naleśników
- 30 dag pieczarek
- por
- 2 średnie cebule
- 2 łyżki masła

## Sposób przygotowania:

- 1 Mleko wlej do naczynia. Dodaj szczyptę soli, jajka i szklanę mąki. Zmiksuj na gładkie ciasto.
- 2 Usmaż na oleju z obu stron. Pieczarki oczyść, opłucz i osusz, pokrój. Cebulę obierz i dość drobno posiekaj.
- 3 Na patelni, na której smażyłaś naleśniki, przesmaż cebulę i pieczarki. Na koniec dodaj masło.
- 4 Gotowy farsz dopraw do smaku solą i pieprzem, duś jeszcze 2 minuty. Por oczyść, sparz, oddziel podłużne liście.
- 5 Naleśniki napełnij farszem, uformuj sakiewki. Przewiąż je sparzonymi, przekrojonymi wzdłuż liśćmi pora.
- 6 **Alicja Łajs z Grodziska Wielkopolskiego**

Źródło: Świat kobiety

## Twoje notatki do przepisu: