

Naleśniki z szynką i pieczarkami

SKŁADNIKI:

- 400 ml mleka
- 200 ml wody mineralnej
- 400 g mąki
- 2 jaja L
- sól i pieprz
- olej do smażenia
- 10-15 plastrów szynki
- 500 g pieczarek
- 200 g żółtego sera
- duża cebula

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Składniki na naleśniki zmiksuj tak, aby ciasto było dosyć gęste, ale „lejące się”. Mleko i wodę wlej do blendera, dodaj jajka i dodawaj powoli mąkę oraz szczyptę soli.
2. Odstaw ciasto na pół godziny, a potem usmaż cienkie naleśniki na oleju.
3. Przygotowanie farszu rozpocznij od obrania i pokrojenia w drobną kostkę cebuli. Zeszklij ją na patelni z dodatkiem tłuszczu.
4. Umyte pieczarki pokrój w cienkie plasterki i dodaj do zeszkłonej cebulki. Smaż, aż pieczarki będą miękkie i dopraw do smaku solą i pieprzem.
5. Na każdy naleśnik ułóż 1 lub dwa plastry szynki (w zależności od jej wielkości) dodaj farsz i zasyp startym serem.
6. Zwiń naleśniki w rulon i następnie podsmaż na maśle pod przykryciem tak, aby ser w środku się rozpuścił, a farsz był ciepły.

Smacznego!



