

# Naleśniki z pieczarkami w sosie słodko - kwaśnym



Autor: **KulinarnaChwila**  
Przepisów: **1166** Ocena: **14386**



5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

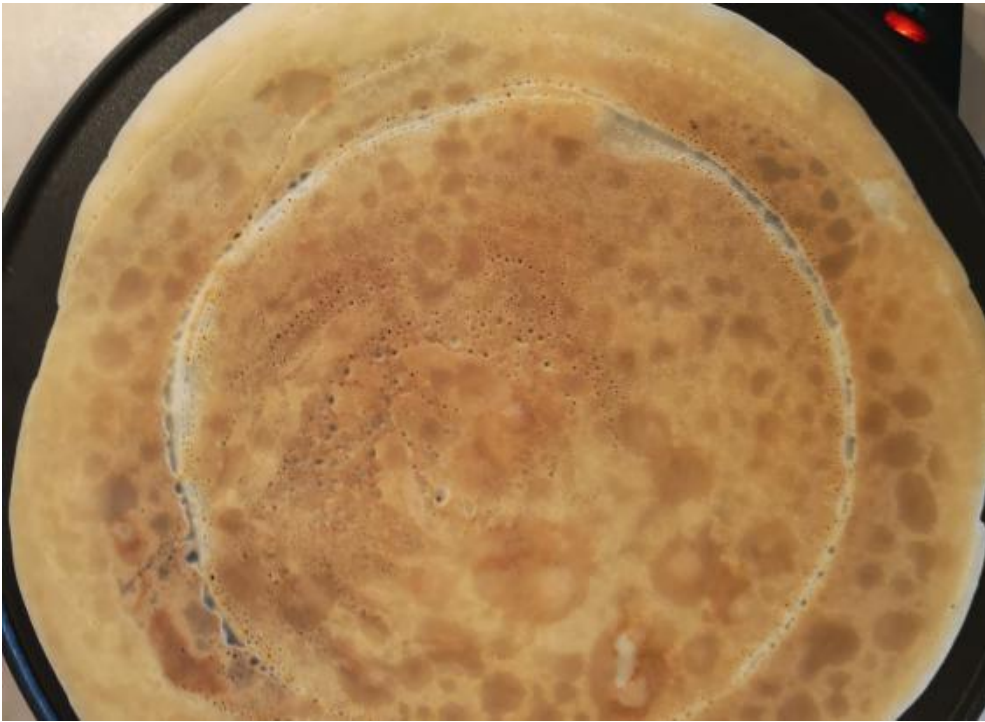
- Składniki na ciasto naleśnikowe:
- 2 szk. maki pszennej
- 1 szk. mleka
- 1 szk. wody gazowanej
- Jajko
- Sól
- Składniki na farsz:
- 2 serki topione Hochland śmietankowe
- 1 kg pieczarek
- Cebula
- Pieprz
- Sól
- Olej do smażenia
- Dodatkowo:
- 1 sos w słoiczku słodko - kwaśny
- 10 dag sera żółtego

## Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasto naleśnikowe łączymy ze sobą, dokładnie mieszając tak żeby nie powstały grudki.



2. Następnie smażymy naleśniki na rozgrzanym oleju lub na naleśnikarce.



3. Cebule obieramy kroimy w kostkę i przużymy na rozgrzanym oleju.



4. Do cebuli dodajemy pokrojone pieczarki.



5. Doprawiamy pieprzem oraz solą.





6. Następnie dokładamy serki topione i przemy do chwili kiedy się rozpuszczą.



7. Gotowy farsz nakładamy na każdy naleśnik.



8. Składamy w kwadraty.



9. Układamy w naczyniu żaroodpornym



10. Polewamy sosem słodko - kwaśnym.



11. Na koniec ścieramy ser na tarce o dużych oczkach i posypujemy nim sos.





12. Zapiekamy 10 minut w 180°C.
13. Naleśniki gotowe.
14. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: