

Zapiekane naleśniki pełnoziarniste.

Autor: **btylza**Przepisów: **21** Ocena: **607**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Ciasto.
- - mąka z pełnego przemiału - około 1 i 1/2 szklanki
- - mleko - ok. 1 szklanka
- - woda - ok. 1 i 1/2 szklanki
- - olej - 3 łyżki
- - jaja - 2 szt.
- Farsz.
- - pieczarki - ok. 0,5 kg
- - warzywa gotowane z wywaru - 2 marchewki, pietruszka, seler, por
- - cebula - 1 szt.
- - świeżo zmielone: pieprz czarny, ziele angielskie i nasiona kolendry
- - sól
- - olej
- Dodatkowo żółty ser i natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 - cebulę obieramy, kroimy w kostkę i szklimy na oleju
 - dodajemy umyte i pokrojone pieczarki
 - smażymy razem aż odparuje w całości woda
 - studzimy i razem z ugotowanymi warzywami z wywaru mielimy w maszynce na średnich oczkach (5 mm.)
 - całość dokładnie mieszamy, dodajemy pokrojoną natkę pietruszki, sól do smaku oraz pozostałe świeżo zmielone przyprawy i ponownie mieszamy
 - farsz mamy gotowy



- 2 - do miski wsypujemy mąkę, dodajemy żółtka z jajek, wlewamy olej, mleko i wodę, wsypujemy sól
 - wszystko dokładnie mieszamy
 - białka z jajek ubijamy na sztywną pianę i delikatnie dodajemy do już wymieszanych składników ciasta
 - ciasto powinno mieć konsystencję śmietanki



- 3 - tak przygotowane ciasto jest już gotowe do smażenia
 - rozgrzewamy patelnię naleśnikową (robimy próbę wody)
 - nalewamy pełną nalewkę ciasta i rozprowadzamy równo po całej rozgrzanej patelni
 - opiekamy z obydwu stron na rumiano

UWAGA : W przypadku naleśników z mąki pełnoziarnistej temperatura smażenia powinna być niższa aniżeli w przypadku stosowania mąk drobnomielonych



- 4 - usmażone placki naleśnikowe odkładamy na talerz kładąc jeden na drugim i przykrywamy żeby były ciepłe
- po usmażeniu wszystkich rozsmarowujemy farsz na kolejnych plackach i zwijamy je w rulony
- układamy w naczyniu żaroodpornym delikatnie posmarowanym tłuszczem a na wierzchu posypujemy startym żółtym serem
- wstawiamy do piekarnika na około pół godziny i zapiekamy w temperaturze 170 stopni

Możemy podawać z filiżanką barszczu bądź kremem z pieczarek.

SMACZNEGO !



Twoje notatki do przepisu: