



przepisy.pl

# Naleśniki z pieczarkami i warzywami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pomidory - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 200 gramów
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- filet z kurczaka - 300 gramów
- seler naciowy - 0.5 sztuk
- starty ser - 100 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 3 szczypty
- olej do smażenia - 5 łyżek

## ciasto naleśnikowe

- mąka - 250 gramów
- mleko - 500 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- woda gazowana - 50 mililitrów
- olej - 1 łyżeczka
- sól

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Składniki na naleśniki połącz w misce na gładką masę, smaż naleśniki na małej ilości oleju na złoty kolor z obu stron. Z podanej ilości składników powinno wyjść 8 naleśników i średnicy 24 cm.
2. Pomidory sparz i obierz ze skóry, pozbądź się gniazd nasiennych i pokrój w kostkę.
3. Paprykę oczyść z pestek i pokrój w kostkę, selera obierz i pokrój w plastry, cebulę posiekaj, pieczarki pokrój drobno.
4. Podsmaż warzywa: najpierw cebulę, potem pieczarki i resztę warzyw, na końcu dodaj pomidora i dopraw do smaku solą i pieprzem.
5. Na naleśnikach ułóż farsz, zawijaj jak gołąbki. Przed podaniem posyp serem i odgrzewaj w piekarniku rozgrzanym do temp. 160 °C 15 min.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)