



przepisy.pl

Naleśniki z szynką i pieczarkami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- szynka - 150 gramów
- pieczarki - 200 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- cebula - 1 sztuka
- margaryna - 3 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 120 gramów
- mleko - 250 mililitrów
- olej słonecznikowy - 10 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Za pomocą blendera zmiksuj mleko z jajkami i miękką margaryną. Następnie połącz z mąką do uzyskania jednolitej masy.
2. Nalewaj porcje ciasta na rozgrzaną patelnię z olejem. Smaż naleśniki z obu stron.
3. Na patelni z rozgrzaną margaryną zeszklij drobno posiekaną cebulę. Następnie dodaj pieczarki pokrojone w cienkie plastry. Gdy będą one miękkie, dodaj szynkę pokrojoną w paski. Smaż przez chwilę. Farsz dopraw przyprawą Knorr.
4. Zawijaj pieczarkowo-szynkowe nadzienie w naleśnik i podawaj. Tak przygotowane naleśniki możesz również posypać serem i zapiec.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl