



przepisy.pl

## Knysze z soczewicą i pieczarkami



### Składniki:

- mąka pszenna - 500 gramów
- jajka - 4 sztuki
- śmietana kwaśna 18% - 100 gramów
- olej - 6 łyżek
- pieczarki - 150 gramów
- majeranek - 1 łyżeczka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

 60 minut  8 osób  Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Z mąki, masła, śmietany, 4 łyżek oleju, 2 jajek i szczypty soli zagnieść ciasto. Owinąć w folię i schłodzić przez godzinę w lodówce.
2. Pieczarki i cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na 2 łyżkach oleju. Dodać do ugotowanej soczewicy i wymieszać z jajkiem oraz przyprawami: solą, pieprzem, majerankiem i Przyprawą w Mini kostkach Czosnek Knorr
3. Schłodzone ciasto rozwałkować cienko i wykrawać szklanką kółka. Na środku każdego kłaść nadzienie i brzegi zawijać do góry tworząc kształt otwartej sakiewki.
4. Knysze ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i smarować roztrzepanym jajkiem (ciasto).
5. Piec około 40 minut w 180 stopniach.

---

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)