



przepisy.pl

Naleśniki z jajkami i pieczarkami



Składniki:

- naleśniki - 12 sztuk
- pieczarki - 1 kilogram
- jajka ugotowane na twardo - 10 sztuk
- jajka surowe - 2 sztuki
- szczypiorek - 2 pęczki
- sól i pieprz do smaku - 0.5 łyżeczek
- olej - 100 mililitrów
- jajka do panierowania - 2 sztuki
- bułka tarta - 1 szklanka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka

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

 60 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki ścieramy na grubych oczkach tarki i smażyjemy na kilku łyżkach oleju razem z drobno posiekaną cebulą i przyprawą Delikat do chwili, aż woda z pieczarek całkowicie odparuje.
2. Do pieczarek dodajemy drobno posiekane jajka, surowe jajka, posiekany szczypiorek, sól i pieprz do smaku.
3. Farsz zawijamy w naleśniki, panierujemy je w jajku i bułce i smażyjemy na złoto na oleju.

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