



przepisy.pl

# Naleśniki z jarskim farszem

 45 minut  5 osób  Średnie

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- olej - 2 łyżki
- pomidor - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- pieczarki - 200 gramów
- sól - 1 szczypta
- mleko - 250 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- ser żółty - 50 gramów
- mąka - 250 gramów
- ciasto:
- natka pietruszki - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- kukurydza - 0.5 opakowań
- farsz:
- ogórek kiszony - 1 sztuka
- woda mineralna gazowana - 1 szklanka

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

## Sposób przygotowania:

1. Mleko, jajka, mąkę, wodę i łyżeczkę oleju zmiksuj.
2. Na rozgrzanym tłuszczu upiecz naleśniki.
3. Oczyszczone pieczarki pokrój na małe kawałki, podsmażyć na rozgrzanym oleju i wystudź.
4. Ogórka pokrój na plastry, pomidora w kostkę, cebulę i czosnek posiekaj, a ser zetrzyj na tarce. Składniki dodaj do pieczarek.
5. Kukurydzę odsącz i dorzuć do warzyw. Przypraw solą i pieprzem, natką i wymieszaj.
6. Gotowym farszem posmaruj naleśniki, zawinąć formując pakieciki. Podawaj z sosem czosnkowym.

---

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)