



przepisy.pl

# Naleśniki z pieczarkami i zielonym groszkiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mleko - 1 szklanka
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 1.5 szklanek
- woda mineralna - 0.2 szklanek
- olej - 30 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- natka pietruszki - 0.5 pęczków

## nadzienie

- pieczarki - 12 sztuk
- Menu ze Smakiem Sos pieczarkowy z cebulką Knorr** - 1 opakowanie
- cebula biała - 1 sztuka
- groszek zielony mrożony - 0.5 szklanek
- śmietana 36% - 3 łyżki
- ser brie - 1 sztuka
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto mieszając ze sobą następujące składniki: mleko, jajka, mąkę, wodę, olej, szczyptę soli oraz posiekaną natkę pietruszki. Gdy ciasto osiągnie gładką konsystencję, smaź naleśniki.
2. Pieczarki pokrój w ósemki, cebulę w piórka. Na rozgrzanej patelni przesmaż pieczarki, następnie dodaj pokrojoną cebulę oraz groszek. Dodaj śmietanę, gotuj chwilę, a następnie dopraw solą i pieprzem – gdy farsz ostygnie nieco, dodaj pokrojony w kostkę ser i wymieszaj.
3. Sos pieczarkowy z cebulką Knorr przygotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu.
4. Gotowy farsz nałóż na rozłożone naleśniki i zwiń w dowolny sposób. Żaroodporne naczynie posmaruj tłuszczem, ułóż w nim naleśniki i zapiecz kilka minut w temperaturze 160 stopni. Podawaj z przygotowanym pieczarkowym sosem, udekoruj listkami pietruszki.

---

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)