



przepisy.pl

Naleśniki z pieczarkami w sosie borowikowym



45 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- pieczarki - 300 gramów
- borowiki - 100 gramów
- Menu ze Smakiem Sos borowikowy Knorr** - 1 opakowanie
- majeranek - 2 sztuki
- tymianek - 1 sztuka
- rozmaryn - 1 sztuka
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- woda - 300 mililitrów
- wino białe - 2 łyżeczki
- olej do smażenia

ciasto naleśnikowe

- mąka - 250 gramów
- mleko - 250 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- woda gazowana - 50 mililitrów
- sól

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

Sposób przygotowania:

1. Za pomocą miksera połącz składniki na ciasto naleśnikowe tak, aby nie miało grudek. Naleśniki smaż na przetartej olejem patelni z obu stron na złocisty kolor.
2. Pieczarki oraz borowiki umyj i pokrój w drobną kostkę. Posiekaj cebulę oraz zioła bez łodyg.
3. Na patelni przesmaż cebulę, dodaj pieczarki z borowikami i duś około 5 minut. Dodaj zioła, bułkę tartą, wino, paprykę i dopraw do smaku pieprzem oraz solą. Podsmażaj jeszcze 5 min.
4. Na każdym naleśniku rozsmaruj przestudzony farsz i zwiń jak gołąbki.
5. Do garnka wlej wodę i dodaj Sos borowikowy Knorr, zagotuj. Naleśniki podawaj odgrzane na suchej patelni i polane sosem.

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