



przepisy.pl

Tort naleśnikowy z żółtym serem



 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- mąka - 20 dekagramów
- cebula - 3 sztuki
- jajko - 2 sztuki
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- mleko - 3 szklanki
- pieczarki - 70 dekagramów
- starty żółty ser - 7 dekagramów
- pieprz
- masło - 1 łyżka

ciasto

- mąka - 20 dekagramów
- jajka - 2 sztuki
- mleko - 3 szklanki
- woda - 1 szklanka
- olej - 4 łyżki
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Połącz składniki ciasta i usmaż cienkie naleśniki.
2. Pokrój drobno cebulę. Usmaż ją na oleju. Pokrój pieczarki w plasterki, dodaj do cebuli, podsmaż chwilę.
3. Wlej szklankę wody, dodaj kostkę Knorr i całość duś, aż płyn odparuje, a farsz grzybowy zgęstnieje.
4. Włącz piekarnik na 180 stopni. Dodaj do farszu ser i wymieszaj.
5. Natłuść tortownicę masłem, następnie układaj na przemian naleśniki i nadzienie. Zapiekaj 20 minut.

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