



przepisy.pl

Ziołowe naleśniki z szynką, pieczarkami i mozzarellą



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- gotowe naleśniki, tradycyjne (przygotowane na słono) - 8 sztuk
- Przyprawa do kurczaka po prowansalsku Knorr** - 1 łyżeczka
- serek ziołowy do smarowania - 100 gramów
- szynka gotowana - 50 gramów
- pieczarki - 100 gramów
- kulka sera mozzarella w zalewie - 2 sztuki
- pomidorki koktajlowe - 8 sztuk
- szalotka - 2 sztuki
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Szynkę pokrój w cienkie paseczki, pieczarki w ósemki, pomidorki na ćwiartki, a ser zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
2. Na patelni rozgrzej oliwę, przesmaż szalotkę, szynkę oraz pieczarki. Dodaj mieszankę Knorr i smaż chwilę razem. Wystudź.
3. Po wystudzeniu dodaj do farszu pokrojone pomidory oraz połowę startego sera. Całość wymieszaj i dopraw do smaku.
4. Naleśniki posmaruj ziołowym serkiem, na każdy z nich nałóż porcję przygotowanego farszu. Zwijaj jak tradycyjne krostki, podwijając najpierw boki do środka, aby farsz nie wy dostał się na zewnątrz.
5. Naczynie żaroodporne posmaruj lekko tłuszczem. Zwinięte naleśniki ułóż w naczyniu, posyp po wierzchu pozostałym serem i wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika na 6-8 minut. Podawaj na ciepło.

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