

Mieszki pełne grzybów

Ciasto: 1 szkl mleka, 1,5 szkl. wody, 1 jajko, 2 łyżki oliwy, 2 szkl. Mąki pszennej, szczypta soli. Z podanych składników zrobić ciasto naleśnikowe, upiec placki na teflonowej patelni ok. ok.15 szt.

Nadzienie: 60 dag pieczarek lub innych grzybów, 1 cebula, 3-4 łyżki masła, 20 dag sera żółtego, 1 jajko, sól, pieprz. Pieczarki drobno poszatkować, podsmażyć na maśle z cebulą, przyprawić do smaku, wystudzić, dodać starty ser i jajko, wymieszać.

Wykonanie: Nadzienie rozłożyć równomiernie na wszystkie placki, brzegi zebrać do środka i związać pasmem pory tworząc mieszki. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, wstawić do piekarnika na 15-20 min. nagrzanego do 180 stopni. Podawać z sosem jogurtowym i dowolną surówką.