

Naleśniki z nadzieniem brokułowym

Przepis dodany przez użytkownika ds



Brokuły, feta, pieczarki.

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Naleśniki - 8 szt.
- Brokuł - 1 szt.
- Pieczarki - 6 szt.
- Cebula - 1 szt.
- Feta - 1 kostka(i)
- Oliwa - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Smażymy naleśniki wg standardowego przepisu pomijając cukier a dodając szczyptę soli.

2. Do gotującej się osolonej wody wkładamy różyczki brokuła. Gotujemy ok. 10 min. Opcjonalnie możemy do wody wsypać łyżeczkę cukru. Po ugotowaniu odcedzić i rozdrobnić widelcem.

3.  Pieczarki i cebulę kroimy w plasterki. Rozgrzewamy patelnię z łyżką oliwy, wrzucamy cebulę. Kiedy będzie szklista dodajemy pieczarki. Na koniec brokuły i mieszamy. Po zdjęciu z ognia dodajemy pokruszony ser feta i mieszamy.

4. Na każdy naleśnik dajemy trochę farszu, zawijamy w ruloniki i wkładamy do żaroodpornego naczynia. Zapiekamy przez 15 min. w 170 st.

Jak podawać?

Z sosem czosnkowym.