



Naleśniki na słono

 PrzepisyMargaretki

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

jajka - 2 szt.

mleko - 1,5 szklanka

mąka pszenna - 1 szklanka

wędlina drobiowa - 12 plaster

ser żółty - 150 g

pomidory - 2 szt.

szczypiorek lub pietruszka - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Najczęściej robię, gdy zostanie kilka naleśników z obiadu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mleka, mąki i jajek zrobić ciasto na naleśniki i usmażyć 5-6 sztuk. Ser zetrzeć na tarce. Pomidory umyć i posiekać w kostkę. Na każdym placku położyć plaster wędliny, łyżkę pomidorów, posypać serem i zwinąć w rulon. Wszystkie rulony ułożyć w naczyniu do zapiekania. Posypać resztą sera i zieleniną. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 10 minut.