Naleśniki z grzybowym nadzieniem

Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

45 min

4 porcje

Składniki:

- suche naleśniki o śr ok 20 cm - 8 szt.
- pokrojone w plasterki świeże grzyby - prawdziwki, podgrzybki itp. - 2 szklanka
- duża szalotka - 1 szt.
- serek mascarpone - 150 g
- masło klarowane - 4 łyżka
- sól, pieprz - 1 trochę
- papryka słodka w proszku - 1 łyżeczka
- ostra papryka w płatkach - 1 szczypta
- sos: -
- śmietanka 30-36% - 3/4 szklanka
- jajko - 2 szt.
- tarty żółty ser, gouda lub inny, który się łatwo topi - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło rozgrzewamy na patelni, dodajemy szalotkę, chwilkę smażymy. Dodajemy grzyby, smażymy mieszając kilka minut. Dodajemy przyprawy: sól, pieprz, obydwie papryki, mieszamy. Odstawiamy do lekkiego przestygnięcia.

KROK 2: Piekarnik nagrzewamy do 200 st.C. Naczynie do zapiekania smarujemy masłem. Śmietankę, jajka, sól i pieprz dokładnie mieszamy.
Do grzybów dodajemy mascarpone, mieszamy. Na każdy naleśnik kładziemy 1/8 farszu, zawijamy jak krokiety. Układamy ciasno obok siebie w naczyniu do zapiekania.

KROK 3: Po ułożeniu wszystkich naleśników posypujemy je tartym serem i polewamy śmietaną z jajkami. Zapiekamy ok 20 min.