



Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)
Paszteciki w naleśnikach z kaszą gryczaną
Podawać na gorąco z sosem grzybowym.

Składniki:

- bułka tarta , 4 dag
- smalec, 1 dag
- mąka , 15 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 3 szt.
- cebula, 3 dag
- tłuszcz, 3 dag
- wywar, 30 dag
- kasza gryczana , 15 dag
- suszony grzyb, 2 dag

Sposób przygotowania:

Sporządzić nadzienie: grzyby opłukać, ugotować, wywar odcedzić, grzyby posiekać. Kaszę gryczaną ugotować na sypko na wywarze z grzybów. Cebulę drobno pokrajać, lekko zrumienić z tłuszczem. Ugotować jaja na twardo, obrać, pokrajać w grubą kostkę. Wymieszać sypką kaszę z cebulą, posiekanymi grzybami, jajami, dodać pieprz i sól do smaku. Sporządzić ciasto naleśnikowe bez piany, usmażyć 15 naleśników. Naleśniki smarować nadzieniem, zawinąć boki każdego naleśnika ku środkowi, zwiąć wałeczki równej długości. Wałeczki zanurzyć kolejno w jajku, bułce, smażyć na patelni rumieniąc ze wszystkich stron (lub smażyć nie panierowania).

