



Tekst i zdjęcie: **gagatek** - Szef Kuchni (970)

## **Nadzienie z grzybów wersja IV**

Duża dawka grzybów

### **Składniki:**

- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- śmietana, 15 dag
- mąka , 3 dag
- cebula, 15 dag
- tłuszcz, 5 dag
- maślak, 1 kg

### **Sposób przygotowania:**

Grzyby oczyścić, dokładnie umyć, osaczyć i pokrajać w paski Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w drobną kostkę, podsmażyć ni tłuszczu. Do grzybów dodać cebulę, udusić do miękkości. Miękkie grzyby podprawić rozmieszaną z mąką śmietaną, dodać sól i pieprz do smaku, zagotować, posypać drobno pokrajaną nacią pietruszki. Nadziewać naleśniki biszkoptowe, składać w książeczkę.

