

ANIA STARMACH

Naleśniki „ruskie”

Co kupić?

Ciasto

- 250g mąki pszennej
- 120ml mleka
- 120ml wody
- 1 jajko
- 2 łyżki roztopionego masła
- szczypta soli

Farsz

- 500g ugotowanych ziemniaków
- 300g mielonego białego sera
- 100g wędzonego boczku
- 1 cebula
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Wymieszaj jajko z mąką i solą. Stopniowo dodawaj mleko i wodę, cały czas mieszaj ciasto. Gdy będziesz miał już ciasto o jednolitej konsystencji, dodaj masło. Odstaw ciasto na 30 minut.
2. Po tym czasie smaż naleśniki na rozgrzanej patelni około 1 minuty z każdej strony.
3. Boczek pokrój w drobną kostkę, przysmaż na rozgrzanej patelni. Odlóż, na tę samą patelnię wrzuć pokrojoną cebulę. Smaż, aż stanie się szklista.
4. W misce wymieszaj przepuszczone przez praskę ziemniaki, ser, boczek, cebulę. Dodaj sól i odrobinę pieprzu.
5. Taki farsz nakładaj na naleśniki, składaj je w trójkąty. Podgrzewaj na odrobinie masła.