

Mini roladki cebulowe

Czas wykonania: 40 min **Ilość porcji:** 32 sztuki (6 porcji)

Składniki:

Ciasto:

- 250 g mąki pszennej
- 2 szklanki mleka
- 2 jajka
- 6 łyżek cebuli prażonej
- 2 łyżki oleju
- szczypta soli

Nadzienie:

- 300 g serka kanapkowego
- 200 g szynki drobiowej
- 200 g pieczarek
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 1 ząbek czosnku
- szczypta pieprzu
- szczypta soli



Przygotowanie:

Wszystkie składniki na ciasto zmiksować. Usmażyć 4 - 5 grubych naleśników, przełożyć na talerz i wystudzić.

Pieczarki pokroić w drobną kostkę, smażyć na maśle przez około 10 minut (do czasu odparowania wody).

Serek kanapkowy wymieszać z pokrojoną w kostkę szynką, pieczarkami, natką pietruszki i przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Całość przyprawić solą i pieprzem.

Naleśniki posmarować nadzieniem i zwinąć w roladki. Pokroić na plastry.