

Naleśniki z szynką i pieczarkami

Naleśniki z szynką i pieczarkami – klasyk w nowej odsłonie

Delikatne naleśniki wypełnione soczystym farszem z pieczarek i szynki to propozycja, która odmieni Twoje kulinarne rutyny! To proste danie, które przygotujesz w zaledwie 30 minut, a jego smak zachwyci całą rodzinę. Pyszne placki otulające aromatyczne nadzienie to doskonały pomysł na szybki obiad, kolację czy nawet przekąskę na spotkanie z przyjaciółmi.

Sekret tych naleśników tkwi w idealnie zbalansowanym nadzieniu – soczyste pieczarki, aromatyczna szynka i zeszkłona cebulka tworzą harmonijne połączenie, które doprawione przyprawą Knorr nabiera głębi smaku. Ciasto przygotowane z mleka, jajek i miękkiej margaryny gwarantuje elastyczność i delikatność każdego placka.

Dla kogo?

[Naleśniki](#) z szynką i pieczarkami to uniwersalne danie, które zadowoli zarówno miłośników klasycznych smaków, jak i osoby szukające alternatywy dla kanapek z wędliną. Pikantna cebulka dodana do farszu sprawia, że potrawa zyskuje wyrazisty charakter, który możesz dostosować do własnych preferencji smakowych.

Na jaką okazję?

Sprawdzą się idealnie jako ciepły obiad dla rodziny, sycąca kolacja po długim dniu czy efektowna przekąska na przyjęcie. Ich prostota nie umniejsza atrakcyjności – wręcz przeciwnie, to właśnie nieskomplikowane dania często cieszą się

największym uznaniem gości!

Czy wiesz, że?

Kluczem do idealnych naleśników jest dokładne wymieszanie ciasta na jednolitą masę – dzięki temu będzie się równomiernie rozprowadzać na patelni. Aby nadzienie nie wypadało, warto zawinąć naleśniki w formę krokietów.

Dla urozmaicenia

Jeśli kochasz połączenie szynki i sera, posyp naleśniki tartym ementalerem lub goudą i zapiecz w piekarniku. Zapiekane naleśniki zyskają apetyczną, złocistą skórkę i jeszcze bardziej intensywny smak.