Naleśniki z podrobami z sarny (lub innej zwierzyny)

Jest to potrawa, w której można wykorzystać to, z czym czasem nie wiadomo, co zrobić - z podrobami.

Składniki:

Naleśniki:
- mąka
- jajko
- woda mineralna, gazowana
- mleko
- sól

Farsz:
- podroby z sarny (wątróbka, płuca, serce, nerki)
- grzyby suszone lub świeże
- cebula
- przyprawy: majeranek, cząber, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, odrobina imbiru, ziele angielskie, liść laurowy
- masło

Wykonanie:

Wymieszać ciasto i usmażyć naleśniki.

Poszatkowane grzyby świeże udusić na maśle z cebulą, liściem laurowym, zielem ang., solą i pieprzem. Jeżeli suszone, to najpierw namoczyć i ugotować, następnie udusić jak wyżej.

Podroby ugotować z zielem ang. i liściem. Następnie przepuścić przez maszynkę do mięsa. Dodać pieprz, sól, gałkę, cząber, imbir, majeranek oraz grzyby. Wymieszać. Farsz przesmażyć na patelni (ważne, inaczej może szybko skwaśnieć).

Napełniać i składać naleśniki. Odsmażać na patelni.