NADZIENIE : 50 dkg świeżych grzybów, 1 duża cebula, łyżka tłuszczu, 1/8l śmietany, płaska łyżka mąki, sól, pieprz

Przygotować ciasto naleśnikowe według przepisu naleśniki bez piany . Usmażyć 10 grubszych naleśników.

Grzyby oczyścić, opłukać, poszatkować drobno, dodać pokrojoną cebulę, trochę wody, tłuszczu i dusić do miękkości, odparowując wywar. Gdy grzyby miękkie podprawić mąką i śmietaną (masa ma być gęsta), dodać soli i pieprzu do smaku.

Naleśniki rozłożyć, na każdy nałożyć porcję grzybów, równo rozsmarować. Każdy naleśnik zwinąć w krótki wałeczek. Małe naczynie żaroodporne wysmarować tłuszczem, ułożyć paszteciki dwiema warstwami, skropić tłuszczem i silnie zagrzać w gorącym piekarniku, uważając aby nie wysuszyć zapiekanki.

wg KUCHNI POLSKIEJ pod red St. Bergera