



## Naleśnikowe roladki

**Dla 4 osób**

**Potrzebne składniki:**

**Ciasto:**

200 g mąki

2 jajka

250 ml mleka

60-70 ml wody gazowanej

szczypta soli

4 łyżki oleju rzepakowego

**Nadzienie:**

dymka

4 pomidory

150 g fety

150 g gęstej, kwaśnej śmietany

po łyżeczce posiekanych: szczypiorku, koperku, natki pietruszki

sól

świeżo zmielony pieprz

**Przygotowanie:**

**1** Wszystkie składniki ciasta zmiksować. Rozgrzać patelnię z powłoką

zapobiegającą przywieraniu i usmażyć kolejno 4 dość grube naleśniki.

**2** W tym czasie dymkę pokroić w krążki, a pomidory w ćwiartki. Fetę utrzeć ze śmietaną, wymieszać z posiekanymi ziołami, przyprawić solą i pieprzem. Równo posmarować naleśniki kremem z fety, zwinąć i pokroić w plastry. Podać z pomidorami i dymką.