**Nalesniki zapiekane z serem, i pieczarkami

*Crêpes*
    20 grammes de farine
    2 oeufs
    verre de lait
    verre d'eau
    sel
    huile de cuisson
 *Farce :*
    30 grammes de champignons
    gros oignon
    20 grammes de type fromage bleu Rokpol
    2 cuillères à soupe de chapelure
    bouquet de ciboulette
    jus de citron
    sel et poivre
 *Pour la cuisson :*
    Fromage râpé 6 cuillères à soupe
    une cuillerée de beurre et la chapelure

Pâte: mélanger tous les ingrédients . Mettre de côté .faire les crêpes.
Farce: champignons rincer , sécher et couper en tranches fines , arrosez les de jus de citron . Peler l'oignon , le couper en petits cubes , les faire frire dans 2 cuill à soupe d'huile .. Ajouter les champignons avec le sel et le poivre. jusqu'à ce que les champignons dégagent jus . Hors du feu incorporer la chapelure à la farce. Ajouter la ciboulette lavée, séchée et hachée finement .
Ajouter le fromage (Rokpol, brebis, chèvre…) au mélange à farce .

Répartir la farce sur les crêpes . Fermez les rouleaux . Placer dans un plat beurré allant au four et Saupoudrer de fromage et chapelure . Cuire au four 10 minutes à 200 ˚ C. Servir chaud .**