**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 .**