4 całe jajka, szczypta soli i pieprzu, 4 łyżki mąki, masło, grzyby

4 całe jajka ubić do spienienia, dodać szczyptę soli i pieprzu oraz 4 łyżki mąki i ubijać dalej na gładką, płynną masę. Na podłużnej blaszce roztapić i rozgrzać masło, wylać przygotowane ciasto, wstawić do gorącego piekarnika i piec ok. 20-30 min. Upieczone ciasto pokryć uduszonymi na gęsto grzybami, zwinąć w rulon, kroić skośne plastry.

Podawać można na przystawkę lub jako garnitur do półmiska z pieczystym.

KAKTUS - **przepis z sieci**