

naleśniki egzotyczne



PAULA99926



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1
imbir	
papryka mielona	
pieprz	
sos sojowy	
ananas w puszcze	1-2 plastry
naleśniki	6 szt
kapusta pekińska	12 liści
pomidor	6 szt
sos tysiąca wysp	do polania
jaja na twardo	6 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do ciasta naleśnikowego, zamiast soli, dodałam trochę przyprawy do potraw chińskich.

Pierś umyłam, pokroiłam na drobne kostki, podsmażyłam na oleju, polałam sosem sojowym i przyprawiłam przyprawami. Warzywa umyłam i pokroiłam na małe części. Tak samo ananasa. Jajka pokroiłam na ćwiartki.

Na naleśniki kładłam usmażone mięso, kosteczki ananasa, ćwiartki jajek, kapustę i pomidora. Polałam sosem tysiąca wysp i zwinęłam w rulony.

Smacznego :)