

Naleśniki z nadzieniem z kurczaka



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szklanki
jaja	2
piersi kurczaka	3
cebula biała	2
śmietana gęsta	2 łyżki
msło	10 dkg
woda	1 (źródłana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Naleśniki: mąkę, mleko, wodę, jaja i przyprawy mieszamy za pomocą miksera. Naleśniki smażymy na średniej patelni.

Farsz: piersi z kurczaka kroimy w drobną kostkę i smażymy wraz z poszatowaną cebulą na rozgrzanym maśle. Kiedy piersi się zarumienią, a cebula zeszkli, dodajemy serek topiony oraz przyprawy, a następnie podlewamy przegotowaną wodą (ok. 1/2 szklanki). Kiedy odparuje, dodajemy 2-3 łyżki gęstej śmietany i dusimy jeszcze ok 5 minut. Na wystygł naleśniki kładziemy farsz (1 czubata łyżka). Formujemy rulon lub kwadraty jak kto woli.

Kaloryczne ale pyszne !