

## Naleśniki ze szpinakiem i kurczakiem pod serowo-czosnkową pierzynką



### RENIA1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>jajka</b>	2 szt
<b>mąka</b>	1/2 szklanki
<b>mleko</b>	3/4 szklanki
<b>oliwa</b>	1 łyżki
<b>Farsz:</b>	
<b>filet z kurczaka</b>	1 szt
<b>szpinak świeży</b>	140 g
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>cebula</b>	1 szt
<b>śmietana 12%</b>	2 łyżki
<b>sól do smaku</b>	
<b>pieprz cayenne</b>	do smaku
<b>przyprawa curry</b>	do smaku
<b>sos</b>	
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>mleko</b>	3/4 szklanki
<b>ser gorgonzala</b>	20 g
<b>czosnek granulowany</b>	do smaku

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Wszystkie składniki na naleśniki wymieszać na gładką masę i upiec. Upieczone wyłożyć na talerz pod przykryciem by się "spocily". Dzięki temu będą elastyczne.
- KROK 2 Cebulę poszatkować, czosnek zgnieść i podsmażyć na oliwie na złocisty kolor. Szpinak opłukać, poobierać listki i pokroić je na drobne kawałki. Dodać do cebuli i czosnku i smażyć jakies 10 min. Można doprawić solą i pieprzem. Dodać śmietanę.
- KROK 3 Filet kurczaka pokroić na drobną kostkę, smażyć na oliwie z dodatkiem pieprzu cayenne i curry ( lub swoimi innymi ulubionymi przyprawami do kurczaka). Gdy mięso się usmaży dodać do szpinaku i wymieszać.
- KROK 4 Wrzucić masło do rondelka, dodaj mąkę, wymieszaj różdżką, następnie powoli wlej mleko i mieszaj aż do zagotowania. Dodaj czosnek granulowany i tarty ser gorgonzola (lub Blue, albo parmezan) i gotuj jeszcze chwilę aż zgęstnieje.
- KROK 5 Nałóż farsz na naleśniki, polej trochę sosem. Zawień i polej na wierzchu także sosem.