

## Naleśnikowe cannelloni z kurczakiem i warzywami



**ALEX\_M**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### naleśniki

mąka pszenna	100 g
woda	250 g
jaja	2 szt
sól	1 szczypta

#### farsz

cebula	1 szt
papryka czerwona	1 duza
seler naciowy	1 łodyga
pieś z kurczaka	1 szt
fasola czerwona	200 g ugotowana
ser żółty	100g radamer
sól i pieprz	. do smaku
suszone pomidory	1 czubata łyżeczka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	0,5 łyżeczki
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	0,5 łyżeczki
olej rzepakowy	2 łyżki

#### na wierzch

śmietana 30%	100 g
--------------	-------

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

#### KROK 1

Ciasto na naleśniki zmiksować, odstawić na pół godziny. Następnie usmażyć cienkie naleśniki, na gorącej patelni bez dodatku tłuszczu.

W międzyczasie przygotować farsz. Cebulę i paprykę pokroić i wrzucić do rondla. Dodać łyżkę oleju. Przesmażyć. Dodać posiekaną łodygę selera. Smażyć na małym ogniu, aż warzywa zmiękną. Zdjąć na talerz.

#### KROK 2

Następnie wrzucić na patelnię z drugą łyżką oleju pokrojonego w kostkę kurczaka. Posypać solą i papryką. Usmażyć.

#### KROK 3

Dodać warzywa. Wrzucić fasolę. Dusić razem 5 minut.

#### KROK 4

Doprawić solą, pieprzem, suszonymi pomidorami, papryką słodką i wędzoną oraz ziołami. Przystudzić.

#### KROK 5

Dodać żółty tarty ser i wymieszać.

#### KROK 6

Na każdego naleśnika nałożyć czubatą łyżkę farszu, zwijać w rulony i układać w naczyniu żaroodpornym.

#### KROK 7

Naleśniki połączyć śmietanką, posypać tartym serem. Zapiekać 15 minut w 190 stopniach