

Wrapy buraczane z kurczakiem przygotował Piotr Ogiński



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na naleśniki:

jajka	2 szt.
woda	0,5 szklanki
mleko	0,5 szklanki
mąka	4 duże łyż.
sól morska	szczypta
świeży sok z buraków	0,25 szklanki
papryka mielona wędzona	0,5 mała łyż.

Na nadzienie:

piersi z kurczaka	150 g
przyprawa do kurczaka - pikantna	1 mała łyż.
papryka żółta	1 szt.
papryka zielona	1 szt.
papryka czerwona	1 szt.
oregano suszone Prymat	1 mała łyż.
serek śmietankowy	150 g
sól	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W wysokim naczyniu mieszamy wszystkie składniki na naleśniki (mąka, jajka, woda, mleko, świeżo wyciskany sok z buraków, papryka wędzona słodka mielona, szczypta soli morskiej).

Na rozgrzanej patelni* smażymy naleśniki i odkładamy obok na talerz.

Umyte mięso oczyszczamy i kroimy w nieduże kawałki (paski), obtaczamy w przyprawie do kurczaka pikantnej. Papryki również kroimy w paseczki.

Na rozgrzaną patelnię dodajemy kurczaka i smażymy kilka minut, dodajemy papryki i smażymy jeszcze chwilę, żeby papryki delikatnie zmiękły. Serek śmietankowy mieszamy z suszonym oregano.

Na deskę wykładamy naleśnika, smarujemy przygotowanym serkiem i nakładamy po 2-3 łyżki kurczaka z warzywami, ciasno zawijamy w rulonik, kroimy na pół i na skos.

Podajemy ze świeżą roszponką bądź inną sałatą.

Danie można również przygotować z użyciem tradycyjnych naczyń.

*Patelnia 28cm do naleśników, patelnia 24 cm do kurczaka, mikser (blender) MixSy, wyciskarka Morejuicepress Frozen Zepter.