

Naleśniki z nadzieniem z kurczaka w sosie śmietanowo-serowym



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jajko	2
mąka	2 szklanki
mleko	szklanka
sól	
oliwa	2 łyżki
natka lub inne jakies ziołka (zeby były z drobinkami zieleni)	
1-2 piersi pokroic w dorbłą kostke (w zaleznosci na ile osób)	
opcjonalnie (niekonecznei mozna dodac 2-3 plasterki wedzonej szynki drobno	
kubek śmietany ten większy 18 lub 12% najlepsza taka do sosów luz zup	
1-2 ząbki czosnku przeciśnięte	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ze składników na naleśniki wyrabiam ciasto, jak jest za gęste to dodaje więcej mleka niż jest w przepisie. ma być konsystencji śmietany. odstawiam do lodówki.

Mięso smaży na oliwie, daje szynkę, dorzucam czosnka, szybko przesmażam, zalewam śmietaną, doprawiam. ma powstać kremowy śmietanowo-czosnkowy sos o posmaku jak sos tzatziki. wsypuje do niego trochę sera żółtego. może być gouda może być ostrzejszy. Kto lubi może dodać do sosu odrobinę majonezu ale to dla tych co nie liczą kalorii:)

W międzyczasie smaży naleśniki. W naczyniu żaroodpornym (u nas dla każdego osobno) układam naleśniki: na każdy naleśnik daje nadzienie, nie pełno tyle żeby można było go zwinąć a nadzienie nie wypłynęło, naleśnik składam 2 razy na pół i układam jeden na drugim w naczyniu. Dodatkowo pozostałym sosem gdyż już wszystkiego zostanie wykorzystane każdą porcję polewam jeszcze sosem i posypuje startym serem i czymś

zielonym. Naczynia lądują w piekarniku gdzie ser się stopi i ładnie zapieczę. Obiad gotowy.

Niestety nie mogę dać zdjęcia gotowej potrawy bo naleśniki zostały umieszczone na noc w lodówce a zapieczone będą jutro bezpośrednio przed obiadem.

Oczywiście z nadzieniem można kombinować: zrobić to samo tylko z curry albo z kurczakiem w sosie carbonara albo ze szpinakiem i serem ricotta itp. lub z pieczarkami w sosie śmietanowym.

Smacznego!