

Naleśniki ze szpinakiem i kurczakiem pod serowo-czosnkową pierzynką



RENIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	2 szt
mąka	1/2 szklanki
mleko	3/4 szklanki
oliwa	1 łyżki
Farsz:	
filet z kurczaka	1 szt
szpinak świeży	140 g
czosnek	2 ząbki
cebula	1 szt
śmietana 12%	2 łyżki
sól do smaku	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	do smaku
Przyprawa curry orientalna Prymat	do smaku
sos	
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka
mleko	3/4 szklanki
ser gorgonzala	20 g
Czosnek suszony Prymat	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 Wrzuć 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.