

Farsz warzywno-kurczakowy do naleśników



BARTOLOMEO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	1 szt
kukurydza	1 puszka
papryka	1 szt
cebula	1 szt
przecier pomidorowy	1 szt
sól, pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka umyć, pokroić w kostkę i obsmażyć na oliwie na patelni, pokroić paprykę na kawałki, cebulę w kostkę. Do kurczaka dodać cebulę obsmażyć i stopniowo wrzucać paprykę, kukurydzę, na końcu przecier i przyprawy, dusić na wolnym ogniu kilka minut. Nadziewać farszem naleśniki, można też nadziać naleśniki potem ułożyć w formie żaroodpornej, posypać startowanym serem i zapiekać aż ser się stopi.