

Naleśniki z kurczakiem z sosem czosnkowym



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka

czerwonej, zielonej i żółtej papryce po 1

czosnek

sól

pieprz

oliwa

rozmaryn

oregano

chili

sok z cytryny

Pieprz ziołowy mielony Prymat

majonez

śmietana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka kroimy na małe kawałki. Marynuje w oliwie z dodatkiem soli, pieprzu, rozmarynu i oregano. Można dać też trochę chili. Odstawiamy na pół godziny.

Papryki kroimy w kostkę, cebulę w piórka.

Na patelni obsmażamy kurczaka. Po czym dorzucamy do niego cebule i paprykę. Całość smażymy kilka minut. Dodajemy rozgnieciony czosnek i ewentualnie jeszcze doprawiamy. I farsz gotowy.

Sos czosnkowym: śmietanę wymieszać z łyżką majonezu, dodać trochę soku z cytryny, 2 rozgniecione ząbki czosnku i pieprz ziołowy.

Na każdy naleśnik kładziemy trochę farszu, posypujemy żółtym serem i zawijamy.

Gotowe naleśniki można zapiec w piekarniku lub obsmażyć.