

Naleśniki z kurczakiem w sosie serowym



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto naleśnikowe

mleko	0,5 l
jajko	1
mąka	3/4 szklanki
sól, pieprz	do smaku
olej do smażenia	
pierś z kurczaka	3 sztuki
kapusta pekińska	0,5 sztuki
papryka czerwona	1
kukurydza	1 puszka
jogurt naturalny	3 łyżki
serki topione kremowe	2 sztuki
śmietanka 12-procentowa	200 ml
koperek	
Przyprawa curry orientalna Prymat	do smaku
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Masę naleśnikową mixujemy, smażymy na patelni. Kapustę pekińską, paprykę kroimy, wrzucamy do miseczki razem z kukurydzą , dodajemy jogurt, mieszamy. Sałatkę układamy na naleśnikach. Kurczaka kroimy w kostkę, przyprawiamy curry, solą , pieprzem, przyprawą do kurczaka, smażymy na oleju. Dorzucamy rozdrobniony serek topiony, mieszamy. Jak ser lekko się stopi zalewamy śmietanką, mieszamy aż sos zgęstnieje, dorzucamy posiekany koperek. Na sałatkę nakładamy kurczaka, polewamy odrobiną sosu, zamykamy naleśniki (w kopertę) Układamy na talerzu, na górę polewamy resztą sosu. Gotowe!!!!