

Naleśnikowa inspiracja duszki1 :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

2 łyżki oliwy + 2 do polania naleśników przed zapiečeniem

3 łyżki sera (dobrze by było gdyby był grecki haloumi - nie miałam użyłam Chedara)

czosnek	1 ząbek
ogórek	1 szt
sól	
Pieprz biały mielony Prymat	
cebula czerwona	1 szt.
jogurt bałkański	1 małe opakowanie
cebula biała	1 szt.
seler	1 kawałek
pietruszka	1/2 szt.
marchew	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z kurczaka pokroić w bardzo małą kostkę (wielkości 0,5 cm na 0,5 cm) , posypać przyprawą Gros (jakieś 3 łyżeczki) , wymieszać i zostawić na 10 minut. W tym czasie obrać i pokroić w piórka cebule .Utrzeć na grubej tarce obraną marchew, pietruszkę i seler .W rondlu rozgrzać 2 łyżki oliwy i obsmażyć cebulę . Wrzucić mięso i smażyć dalej razem . Po 5 minutach dodać warzywa i dusić jeszcze przez 10 minut mieszając. Wrzucić kukurydzę . Doprawić przyprawą Gros , ketchupem . Rozłożyć farsz na naleśniki .Zwinąć .Ułożyć w foremce do zapiekania . Skropić pozostałą oliwą , posypać serem . Wstawić do rozgrzanego piekarnika i zapiekać aż ser się rozpuści i zapiecze (ok. 20 minut)
Podawać z sosem tzatziki – obrany ogórek utrzeć na tarce jarzynowej (grube oczka i zmieszać z jogurtem) . Dodać zmiążdżony i roztarty z solą czosnek . Doprawić mielonym białym pieprzem .

