

Naleśniki po pekińsku



JOANNA30

CZAS
PRZYGOTOWANIA
1HILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka	3
szczypiorek	peczek
ogórek sałatkowy	1
sezam	do posypania
marynata	
sos sojowy	2 łyżka
sok z cytryny	1/2
czosnek	3 ząbki
sos	
śmietana gęsta	1 duża
sos sojowy	2 łyżki
czosnek	3 ząbki
Imbir mielony Prymat	1 szczypta
naleśniki	10 z sezamem

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka pokroić w małe paseczki. Przygotować marynatę: czosnek przecisnąć przez praskę i wymieszać z sosem sojowym i sokiem z cytryny. Mięso wymieszać z marynatą i odstawić do lodówki na całą noc.

Na drugi dzień usmażyć naleśniki z 1/4 szkl sezamu. Przygotować sos: zmiażdżyć czosnek, dodać do śmietany razem z sosem sojowym i imbirem. Wstawić do lodówki na ok godzinę. Usmażyć mięso na niewielkiej ilości oleju. Każdy naleśnik posmarować sosem, do środka dać trochę mięsa, pokrojonego w drobną kostkę ogórka i posypać szczypiorkiem. Zwinąć naleśniki i podgrzać w naczyniu żaroodpornym. Podawać polane sosem i posypane szczypiorkiem i sezamem.

Do ciasta naleśnikowego można dodać słonecznik zamiast sezamu