Naleśniki z zasmażaną kapustą i kurczakiem

KLORUŚ

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

naleśniki	
jajko	3 szt
mąka pszenna	3 szklanki
mleko 3,2%	3 szklanki
woda gazowana	1 szklanka
sól	1 łyżeczka
olej	1 łyżka
proszek do pieczenia	1/2 łyżeczki
kapusta	
kapusta kiszona	900 g
cebula czerwona	1 szt
smalec	1 łyżka
masło	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	
kurczak	
pierś z kurczaka	500 g
masło	1 łyżka
oliwa	1 łyżka
sól	
Pieprz czarny mielony Prymat	

Przyprawa curry orientalna Prymat	
cukinia	1/2 szt
bulion drobiowy	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Naleśniki: Wszystkie składniki ciasta poza białkami wkładamy do misy miksera i dokładnie mieszamy. Białka ubijamy ze szczypta soli na sztywno i dodajemy do ciasta. Delikatnie łączymy. Smażymy na mocno rozgrzanej patelni z posmarowanej oliwą do zarumieniania z obu stron.
Cebule obrać i pokroić w drobna kostkę. W garnku roztopić smalec z masłem i przesmażyć na nim cebulkę do zeszklenia. Dodać poszatkowaną kapustę i kontynuować smażenie na wolnym ogniu prze około 8-10 minut. Wymieszać łyżkę mąki z niepełna szklanką wody. Wlać do kapusty przez sitko stale mieszając. Doprawić do smaku świeżo mielonym pieprzem.
Piersi z kurczaka umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem i pociąć w kostkę. Na patelnię wlać łyżkę oliwy a gdy się ogrzeje dodać łyżkę masła. na tłuszczu podsmażyć pierś z kurczaka doprawiając solą, świeżo mielonym pieprzem oraz curry. Gdy białko się zetnie dodać pokrojona w kostkę cukinie i wlać szklankę buliony drobiowego. Gotować jeszcze około 8-10 minut.
Na naleśniki wykładać warstwę kapusty a na nią pieś z kurczaka. zawijać w rulon i spiąć wykałaczką. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym tłuszczem i zapiec prze 10 minut w 160 stopniach C.