

Naleśniki z fetą, kurczakiem i oliwkami zapiekane w sosie



MONIKA141



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

naleśniki	4-5 szt
oliwki czarne	1 garść
udka kurczaka całe	2 szt
szpinak świeży	1 garść
pomidor	1 szt
ketchup łagodny	
Bazylia suszona Prymat	
sól	
sos napol	1 op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Z udek oddzielamy mięso i kroimy w kostkę ,fetę i pomidora kroimy w kostkę,oliwki w plasterki,a szpinak siekamy.
- KROK 2 na każdym naleśniku rozsmarowujemy trochę ketchupu,układamy trochę szpinaku,kurczaka,pomidora,fety i posypujemy plasterkami oliwek,solą i otartą bazylią.
- KROK 3 Każdy tak przygotowany naleśnik zwijamy i układamy w naczyniu żaroodpornym.
- KROK 4 Sos neapolitański przygotowujemy według przepisu na opakowaniu.
- KROK 5 Przygotowanym sosem zalewamy naleśniki w naczyniu żaroodpornym.
- KROK 6 Zapiekamy w piekarniku przez ok 20-25 min posypane startym żółtym serem.