

Nalesniki z niespodzianka



BUCZO007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

szkl. Wody gazowanej

szkl. mleka

jajko

szkl. mąki

szczypta soli

filet z kurczaka

pieczarek 30 dag

przyprawa uniwersalna

olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Robimy ciasto i na rozgrzanym oleju smazymy naleśniki. Mieso myjemy i osuszamy i kroimy w kostkę. Oprószamy przyprawami i podsmażamy. Papryki pieczarki myjemy i osuszamy. papryki przekrawamy i usuwamy gniazda nasienne, pieczarki oczyszczamy. Cebule obieramy. Papryki, pieczarki i cebule kroimy w kostkę. Zewnętrzne liście pora kroimy w długie, wąskie paski i odkładamy resztę kroimy w krawki. Warzywa i pieczarki podsmażamy. dodajemy mięso i doprawiamy. Na środek każdego naleśnika nakładamy farsz, zawijamy jak cukierki konce wiążąc porem.