Naleśniki z kurczakiem i sosem bazyliowym



IWUSIA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	4 sztuki
naleśniki	4 duże
pomidory	4 sztuki
sałata	1 sztuka
Kurczak panier do drobiu Prymat	1 opakowanie
śmietana 18-procentowa	1 opakowanie
czosnek	do smaku
cukier	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pomidory obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Sałatę umyć i posiekać. Kurczaka pokroić w kostkę i moczyć w mleku przez około pół godziny. Później obtoczyć w panierce (ewentualnie można obtoczyć w jajku i bułce tartej z dodatkiem curry), usmażyć. W międzyczasie, kiedy mięso się smaży, zrobić sos bazyliowy. Do śmietany dodać bazylię, pieprz, sól, szczyptę cukru, wydusić czosnek i dodać ocet. Wymieszać. Jeżeli wolimy gęściejszą wersję, można dodać skrobię modyfikowaną. Kiedy mięso będzie zrumienione, układamy je na środku naleśnika, na to pomidory, sałatę i polewamy to sosem. Naleśniki składamy na pół i podajemy od razu po przygotowaniu. Smaczengo !!