

egzotyczne naleśniki z kurczakiem



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1 szklanka
woda	1 szklanka
mleko	1/2 szklanki
pierś kurczaka	150 g
selera naciowego	2 łodygi
kukurydza w puszcze	1 puszka
papryczka chili	1 sztuka
wiórki kokosowe	2 łyżki
sól	
Przyprawa curry orientalna Prymat	
cynamon Prymat	
ananas w puszcze	
papryka żółta	1/2 sztuki
granat	3 łyżki
sok z limonki	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. z mąki, wody, mleka szczypty soli i kurkumy robimy ciasto naleśnikowe,
2. smażymy naleśniki,
3. usmażone zabezpieczamy przed ostygnięciem,
4. kurczaka kroimy w kostkę, przyprawiamy,
5. smażymy na patelni,
6. seler kroimy w półksiężycy, paprykę w kostkę, chili w bardzo drobną kostkę,
7. składniki dodajemy do kurczaka, jeszcze chwilę smażymy i przyprawiamy, dodajemy sok z limonki,
8. na naleśnikach rozkładamy po porcji farszu, składamy je na pół i jeszcze raz na pół,
9. wiórki kokosowe prażymy na suchej patelni,
10. dekorujemy naleśniki ziarenkami granatu i wiórkami kokosowymi.