

## Lachmachum



### MAGDALENA/MADIJA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	3 szklanki
<b>sól do smaku</b>	
<b>przyprawa gyros</b>	1
<b>mięso z kurczaka</b>	1 kg
<b>cebula</b>	2
<b>pieczarki</b>	0,3 kg
<b>kukurydza w puszcze</b>	1/2 puszki
<b>papryka konserwowa</b>	3-4 ćwiartki
<b>ogórek konserwowy</b>	1-2
<b>makaron \"kulki makaronowe\"</b>	1 garść
<b>przecier pomidorowy</b>	
<b>majonez</b>	
<b>chilli</b>	
<b>czosnek</b>	2-3 ząbki
<b>olej</b>	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makę z wodą mieszamy w takiej ilości, aby ciasto naleśnikowe było dobrze urobione. Dodajemy szczyptę soli. Pieczemy bez tłuszczu na rozgrzanej patelni. Miejscami placki powinny być mocniej zarumienione. Mieszamy składniki na sos- ja dałam 3 ząbki czosnku, ok. 4 łyżeczki przecieru i 2 majonezu + ok. 3 oleju. Mięso umyć, pokroić drobno i usmażyć z cebula i pieczarkami. paprykę i ogórki drobno pokroić. Ugotować makaron. naleśniki posmarować sosem i ułożyć nadzienie. Zwinąć i piec ok. 5-6 minut.