

Naleśniki na ostro



AIDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś kurczaka (podwójna)	1 szt.
sól	do smaku
kumin	do smaku
świeża czerwona papryka	1 szt.
ząbków czosnku	5 szt.
pieprz świeżo mielony	do smaku
ostry sos pomidorowy, paprykowy etc	do smaku
cebula czerwona	2 szt.
cebula biała	2 szt.
naleśniki	16 szt.
olej do smażenia	3 łyżki

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

pierś z kurczaka umyć, osączyć i pokroić w drobną kostkę; posypać 1/2 łyżeczką soli i 1 łyżeczką kuminu; wymieszać i odstawić; cebulkę drobno posiekać, paprykę pokroić w drobną kosteczkę; na wysokiej patelni rozgrzać 3 łyżki oleju, zeszklić cebulę; dodać pół łyżeczki kuminu, ostrą paprykę w proszku (1/2-1 łyżeczka), wymieszać; dodać mięso i czosnek przeciśnięty przez praskę; smażyć parę minut aż mięso się zetnie; na koniec dodajemy pokrojoną paprykę, mieszamy, doprawiamy do smaku solą, pieprzem ew ponownie papryką ostrą; dusimy kilka minut; farsz nie może być suchy, musi mieć troszkę sosiku; na usmażone naleśniki sypimy trochę sera żółtego (startego na tarce), nakładamy farsz i posypujemy ponownie żółtym serem, zawijamy wg upodobania; następnie podsmażamy naleśniki po 1-2 minutce z każdej strony i podajemy ciepłe z sosem pikantnym i suróweczką