



przepisy.pl

Naleśniki meksykańskie z kurczakiem

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mąka - 0.5 szklanek
- mleko - 0.75 litrów
- jajko - 1 sztuka
- filet kurczaka - 2 sztuki
- fasola czerwona - 1 opakowanie
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- papryka mielona - 0.75 łyżek
- curry - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- pieprz ziołowy - 2 szczypty
- olej - 3 łyżki
- sól - 1 szczypta
- żółty ser - 60 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Wymieszaj mąkę, mleko, jako, odrobinę soli, pieprzu i łyżeczkę proszku do pieczenia. Możesz użyć do tego miksera.
2. Filety pokrój na paseczki, dopraw papryką i curry. Usmaż na rozgrzanym tłuszczu.
3. Dodaj fasolkę i dokładnie wymieszaj.
4. Następnie usmaż naleśniki.
5. Dodaj fix knorra przygotowany zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Całość duś na małym ogniu przez 15 minut.
6. Farsz nałóż do środka naleśnika i złóż, posyp startym serem (cheddar lub inny żółty ser), zapiekaj chwilę aż ser się roztopi. Natychmiast podawaj .

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl