



przepisy.pl

Naleśniki z kurczakiem i pieczarkami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z kurczaka - 300 gramów
- pieczarki - 300 gramów
- cebula dymka - 2 sztuki
- szczypiorek - 1 pęczek
- Menu ze Smakiem Sos pieczarkowy z cebulką Knorr - 1 opakowanie**
- śmietana 36% - 200 mililitrów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr - 1 szczypta**
- olej do smażenia

ciasto na naleśniki

- mąka - 250 gramów
- mleko - 250 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- woda gazowana - 50 mililitrów
- olej - 1 łyżeczka
- sól do smaku - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto naleśnikowe połącz za pomocą miksera na gładką masę. Smaż cienkie naleśniki na złocisty kolor z obu stron.
2. Kurczaka umyj i pokrój w paski, oprósz solą i pieprzem.
3. Pieczarki umyj i pokrój w plastry. Cebulę, czosnek i szczypior posiekaj.
4. Przesmaż na patelni kurczaka, następnie dodaj cebulę i czosnek. Po 1 minucie dorzuć pieczarki.
5. Podsmażaj wszystko razem 5 minut. Dodaj śmietanę i sos Knorr. Gotuj na małym ogniu, aż całość zgęstnieje. Podawaj naleśniki posmarowane ciepłym sosem, złożone w trójkąty i posypane szczypiorkiem.

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