



przepisy.pl

# Naleśniki z kurczakiem po meksykańsku



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mięso mielone z kurczaka - 300 gramów
- fasola czerwona - 1 opakowanie
- kukurydza z puszki - 1 opakowanie
- pomidory pelati w puszcze - 1 opakowanie
- papryka chilli - 1 sztuka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- ser żółty do zapieczenia

## ciasto na naleśniki

- mąka - 250 gramów
- mleko - 500 mililitrów
- jajko - 2 sztuki
- woda gazowana - 50 mililitrów
- olej - 1 łyżeczka
- sól - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Paprykę chili pokrój w drobne paski bez pestek, kukurydzę i fasolę odsącz.
2. Składniki na naleśniki połącz za pomocą miksera i smaż naleśniki na złocisty kolor z obu stron.
3. Na patelni podsmaż mięso, dodaj kukurydzę, fasolę, papryczkę chili i, smaż 5 min i dodaj rozdrobnione pomidorki pelati, dopraw solą i pieprzem. Gotuj na małym ogniu 15 min.
4. Na naleśnikach rozsmaruj sos meksykański i złoż naleśniki na trójkąt. Podawaj zapieczone z serem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)