



Naleśniki à la kebab

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mleko - 1 szklanka
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 1.5 szklanek
- sól - 1 szczypta
- olej - 30 mililitrów
- tłuszcz do smażenia
- piersi z kurczaka - 400 gramów
- Fix Kebab z sosem czosnkowym Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 2 sztuki
- ser żółty - 200 gramów
- jogurt naturalny lub majonez - 100 gramów
- olej roślinny - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto na naleśniki, mieszając ze sobą: mleko, jajka, mąkę, wodę, olej oraz odrobinę soli.
2. Miksuj wszystko razem do momentu uzyskania ciasta o gładkiej, jednolitej konsystencji.
3. Usmaż naleśniki.
4. Piersi z kurczaka pokrój w paski. Fix Knorr wymieszaj z olejem, natrzyj nim mięso i obsmaż je na patelni.
5. Cebulę pokrój w plastry, dodaj na patelnię i smaż przez chwilę. Całość wystudź i wymieszaj z tartym serem.
6. Farsz zawiń w naleśniki, ułóż w żaroodpornym naczyniu i piecz przez 20 minut w temperaturze 190 °C. Podawaj z sosem czosnkowym.

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