




# Naleśniki a'laHortobagy

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- jajka - 3 sztuki
- mleko - 350 mililitrów
- woda gazowana - 150 mililitrów
- filet z kurczaka - 400 gramów
- cebula - 2 sztuki
- pomidor - 1 sztuka
- papryka - 1 sztuka
- kwaśna śmietana - 300 mililitrów
- mąka pszenna - 1 łyżka
- słodka papryka w proszku - 1 łyżka
- przyprawy do smaku - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Do miski wsypujemy mąkę, wbijamy jajka, mieszając wlewamy mleko i wodę gazowaną, wyrabiając gładkie ciasto naleśnikowe. Solimy i odstawiamy na pół godziny.
2. Na nasmarowanej olejem patelni smażymy z obu stron naleśniki, odkładamy je.
3. W rondlu rozgrzewamy olej, dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę, szklimy ją. Naczynie zdejmujemy z ognia, wsypujemy słodką paprykę w proszku, mieszamy, stawiamy na ogniu. W międzyczasie na osobnej patelni smażymy pieczarki.
4. Dodajemy pokrojony w kostkę filet z kurczaka i podsmażamy ze wszystkich stron. Dodajemy pokrojonego w kostkę pomidora i pokrojoną w kostkę paprykę. Doprawiamy ostrą papryką w proszku, podlewamy nieco wodą i dusimy kilkanaście minut.
5. Wyjmujemy mięso do miski. Do sosu pozostałego w rondlu wlewamy wymieszaną z mąką śmietaną i gotujemy. Do mięsa wlewamy trochę sosu, by powstał wilgotny farsz, który rozkładamy na naleśnikach.
6. Złożone naleśniki układamy w naczyniu żaroodpornym, zalewamy resztą sosu i zapiekamy w piekarniku. Pod koniec pieczenia możemy posypać startym serem i oregano.

---

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)