



przepisy.pl

Naleśniki z kurczakiem i cukinią

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z kurczaka - 400 gramów
- cukinia - 2 sztuki
- papryka zielona - 1 sztuka
- olej do smażenia
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- ser żółty - 100 gramów
- mąka - 250 gramów
- mleko - 250 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- woda gazowana - 50 mililitrów
- olej - 1 łyżeczka
- sól

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

Sposób przygotowania:

1. Składniki na ciasto naleśnikowe wymieszaj ze sobą na gładką masę i smaż naleśniki na przetartej olejem patelni na złocisto z obu stron.
2. Kurczaka pokrój w kostkę, cukinię podziel na 4 i wytnij gniazda nasienne, pokrój w cienkie plastry, paprykę oczyść z nasion i pokrój w kostkę.
3. Na patelni przesmaż kurczaka, dodaj cukinię i paprykę, podsmaż wszystko razem i dopraw Delikatem Knorr i pieprzem.
4. Na naleśnikach ułóż farsz i posyp startym serem, złóż na 4. Podawaj odsmażone na suchej patelni.

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