



przepisy.pl

## Naleśniki z kurczakiem i grzybami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- Sos grzybowy Knorr - 1 opakowanie
- filety z piersi kurczaka (ok. 400 g) - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- duże pieczarki - 6 sztuk
- olej - 1 łyżka
- olej do smażenia

### ciasto

- jajka - 3 sztuki
- mąka pszenna - 1 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- woda gazowana - 1 szklanka

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

### Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj dokładnie trzepaczką wszystkie składniki ciasta.
2. Patelnię lekko natłuść i poczekaj, aż się rozgrzeje. Następnie smaż naleśniki nalewając na patelnię cienką warstwę ciasta. Każdego naleśnika usmaż z obu stron.
3. Kurczaka, cebulę i pieczarki pokrój w kostkę i podsmaż na patelni.
4. Przygotuj Sos grzybowy Knorr według instrukcji na opakowaniu.
5. Zalej nim usmażonego kurczaka z warzywami. Całość gotuj na małym ogniu przez 15 minut, co jakiś czas mieszając.
6. Tak przygotowanym sosem posmaruj każdego naleśnika i zwiń go jak kromki. Podawaj, najlepiej z surówką colesław.

---

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)