



przepisy.pl

Naleśniki z kurczakiem i niebieskim serem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mąka - 1 szklanka
- mleko - 1 szklanka
- pierś z kurczaka - 2 sztuki
- jajka - 2 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- śmietana 36% - 250 mililitrów
- pieczarki - 10 sztuk
- ser pleśniowy blue - 100 gramów
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 50 mililitrów
- świeży tymianek do dekoracji

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

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, mleka, jajek, odrobiny wody i oleju przygotuj jednolite, gładkie ciasto na naleśniki.
2. Kurczaka pokrój w niedużą kostkę, pieczarki w ćwiartki.
3. Pokrojone składniki przesmaż na rozgrzanej oliwie, zalej śmietaną, doprowadź do wrzenia i zmniejsz ogień. Gotuj kilka minut.
4. Sos dopraw pokruszoną mini kostką Knorr, a następnie przecedź.
5. Odcedzone składniki nałóż na naleśniki, posyp pokruszonym serem i zwiń w rulony.
6. Pozostały sos ponownie zagotuj i zredukuj nieco jego objętość. Naleśniki podgrzej, ułóż na talerzach i polej gotowym sosem. Udekoruj gałązką tymianku.

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