



przepisy.pl

Naleśniki z kurczakiem w sosie bolognese



Składniki:

- gotowe naleśniki - 5 sztuk
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- filet z piersi kurczaka - 200 gramów
- marchewka - 1 sztuka
- ser żółty ementaler - 100 gramów
- kwaśna śmietana 18% - 100 mililitrów

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 200° C. Pokrój w kostkę mięso i marchewkę. Zetrzyj ser na grubej tarce. Przesmaż mięso na złoto w 1 łyżce oleju. Dodaj 200 ml wody i zawartość opakowania Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese.
2. Wymieszaj, doprowadź do wrzenia i gotuj przez ok. 5 minut. Ochłódź. Wypełnij naleśniki farszem mięsnym i zroluj.
3. Ułóż naleśniki w dobrze natłuszczonym naczyniu do zapiekania. Rozprowadź na nich śmietanę i posyp serem. Piecz przez ok. 10 minut, do momentu gdy ser roztopi się i lekko zrumieni na złoto.

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