



przepisy.pl

# Naleśniki z pieczarkami i dodatkiem kurczaka

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- pieczarki - 300 gramów
- filet z kurczaka - 300 gramów
- Sos pieczarkowy Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 2 sztuki
- papryka zielona - 2 sztuki
- szczypiorek - 1 pęczek
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej do smażenia
- Śmietanka 36% - 200 mililitrów
- 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 połącz za pomocą miksera na gładką masę, smaż cienkie naleśniki na złocisty kolor z obu stron.
2. Kurczaka umyj i pokrój w paski, oprósz solą i pieprzem.
3. Pieczarki umyj i pokrój w plastry, cebulę, czosnek i szczypior posiekaj, paprykę oczyść z gniazd nasiennych i pokrój w paski.
4. Przesmaż na patelni kurczaka, jak się zetnie dodaj cebule i czosnek, a po 1 minucie pieczarki.
5. Podsmażaj wszystko razem 5 min i dodaj śmietanę i Sos Knorr, gotuj na małym ogniu, aż całość zgęstnieje. Podawaj naleśniki posmarowane ciepłym sosem, złożone na w trójkąty, posmarowane śmietaną i posypane szczypiorkiem.

---

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)