



przepisy.pl

Naleśniki z pieczarkami i kurczakiem - VIDEO



45 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- usmażone wcześniej naleśniki - 8 sztuk
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- pieczarki - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- śmietana 18% - 1 szklanka
- ser żółty - 150 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w cienkie paseczki, a pieczarki w półplastry. Przyprawę Knorr wymieszaj z Ramą smaź jak szef kuchni i zamarynuj nią mięso.
2. Mięso obsmaż na patelni, dodaj pieczarki, całość zalej Fixem wymieszanym ze śmietaną. Gotuj przez minutę, a następnie całość wystudź.
3. Farsz wymieszaj z tartym serem. Nałóż go na naleśniki i zawiń je, zakładając brzegi do środka. Farsz możesz urozmaicić, dodając do niego kukurydzę z puszki lub pokrojoną szynkę.
4. Gotowe naleśniki ułóż w żaroodpornym naczyniu posmarowanym Ramą smaź jak szef kuchni. Piecz 20 minut w 180 °C.

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