



przepisy.pl

Naleśniki ze szpinakiem i kurczakiem

 60 minut  5 osób  Trudne

Składniki:

- ciasto naleśnikowe:
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- olej - 1 łyżka
- śmietana 18% - 1 opakowanie
- ser żółty - 5 dekagramów
- pomidor - 2 sztuki
- czosnek ząbki - 4 sztuki
- filet z kurczaka - 1 sztuka
- szpinak mrożony - 0.5 kilogramów
- farsz:
- cukier - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- woda mineralna gazowana - 0.5 szklanek
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 2 szklanki
- mąka - 1 szklanka
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, mleka, wody, jajka i szczypty soli i cukru zrób ciasto i usmaż naleśniki.
2. Szpinak rozmroź i posiekaj, czosnek przeciśnij przez praskę, pomidory pokrój na mniejsze kawałki, a ser zetrzyj na tarce.
3. Filet pokrój w kostkę, podsmaż na oleju, dodaj szpinak, przypraw i duś przez 20 minut.
4. Dodaj czosnek, śmietanę i wymieszaj.
5. Farsz nałóż na naleśniki, zwiń je i posyp starty żółtym serem. Udekoruj pomidorami.

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