

Naleśniki z kurczakiem i szpinakiem

Autor: **Pyrka**Przepisów: **11** Ocena: **172**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- na ciasto naleśnikowe: (około) 2 szklanki wody, szklanka maślanki, jajko, mąka
- paczka mrożonego szpinaku (najlepiej typu brykiet)
- 350-400 g piersi z kurczaka
- przyprawa do kurczaka (złocista Knorr lub własna mieszanka, np. papryka, curry, sól, pieprz)
- sos pieczarkowy lub czosnkowy (gotowy lub własnej roboty)
- olej do smażenia
- cebula

Sposób przygotowania:

- 1 Mieszamy razem składniki na ciasto naleśnikowe. Kurczaka kroimy w kostkę, obtaczamy w przyprawach. Kroimy cebulę, następnie podsmażamy ją na oleju, dodajemy kurczaka. Smażymy aż wyparuje woda z patelni a kurczak się zarumieni. W tym czasie szpinak wrzucamy do garnka, dodajemy soli i gotujemy aż się rozmrozi i będzie ciepły. Można dodać trochę czosnku.
- 2 Naleśniki smażymy, odsączamy z tłuszczu na ręczniku papierowym. Następnie smarujemy warstwą szpinaku, na połowę naleśnika nakładamy kurczaka z cebulką. Składamy na pół i polewamy sosem. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: