
Naleśniki z kurczakiem i brokułami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4119 razy.

4 porcje

NALALEŚNIKI

100 g mąki

sól

1 jajko

300 ml mleka

1 łyżka oleju roślinnego

NADZIENIE

15 g masła

100 g pieczarek

100 g rozdrobnionego żółtego sera

225 g brokułów nieco prz. egotowanych

225 g gotowanego kurczaka pokrojonego w kostkę

2 łyżki posiekanego szcz. ypiorku

SOS

25 g masła

25 g mąki

300 ml mleka

50 g startego sera

Wsyp sól i mąkę do miski. Wymieszaj jajko z mlekiem, a następnie stopniowo dodawaj je do mąki ciągle mieszając. Podgrzej olej na patelni i wylej na niego ciasto, tak aby przykryło dno. Smaż z obydwu stron na złoty kolor. Powinnaś usmażyć 6 naleśników. Rozpuść masło i podsmaż na nim pieczarki. Zestaw z ognia i wymieszaj z pozostałymi składnikami nadzienia. Włóż do rondla masło, mąkę oraz mleko i wolno gotuj, stale mieszając, aż uzyskasz jednolity sos. Zdejmij z ognia i dodaj połowę sera. Prz. ypraw do smaku. Rozsmaruj nadzienie na naleśnikach, zroluj je i ułóż w naczyniu żaroodpornym. Polej sosem i posyp pozostałym serem. Piecz prz. eż 25 minut w temperaturze 180 stopni C.