

Mieso drobiowe w naleśniku.



Autor: **GIOVI75**
Przepisów: 27 Ocena: 249

 3-4 os.  60 min  łatwe  dostępne

Składniki:

- 4 małe pojedyncze filety z kurczaka
- 200 gr pieczarek
- poł cebuli
- 4 plastry sera żółtego
- Pieprz
- Ciasto naleśnikowe:
 - 200 gr maki pszennej
 - 100 ml mleka
 - 100 ml wody
 - 2 jajka
 - Pieprz
- olej do smażenia
- bulka tarta do panierowania

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na ciasto naleśnikowe mieszamy razem i smazymy 4 naleśniki. Pozostałe ciasto odkładamy.
Umyte pieczarki kroimy na grubsze plastry i dusimy na oleju razem z cebulą drobno pokrojoną. Na każdy naleśnik kładziemy rozbity wcześniej filet z kurczaka, plaster sera żółtego i łyżkę pieczarek. Składamy w kształt krokiet. Każdy zanurzamy w cieście naleśnikowym, kolejno w bułce tartej i smazymy na oleju z obydwu stron.
Po usmażeniu można jeszcze zapiec w piekarniku 15' w 180°

Twoje notatki do przepisu: