

Mieso drobiowe w naleśniku.

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

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 4 male pojedyncze filety z kurczaka
- 200 gr pieczarek
- pol 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: