

NALEŚNIKI PO MEKSYKAŃSKU



Autor: **alicja**
Przepisów: **16** Ocena: **526**

 5-6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- Nadzienie:
- 1 pierś z kurczaka (podwójna)
- 1 czerwona papryka
- 100 g czerwonej fasolki z puszki
- 100 g fasolki szparagowej ze słoika
- 2 łyżki śmietany 18%
- sałata masłowa lub lodowa
- parę plastrów żółtego sera
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z kurczaka kroimy w paseczki, delikatnie posypujemy Kucharkiem i smażymy na oleju aż się zrumieni. Paprykę kroimy w kostkę i w misce mieszamy z odsączoną fasolką, kurczakiem i śmietaną. Smażymy naleśniki wielkości talerzyka deserowego (jak usmażyć naleśniki pewnie każdy wie). Na naleśniku kładziemy liść sałaty, na sałacie farsz, na farszu plaster żółtego sera. Przykrywamy drugim naleśnikiem i wkładamy do piekarnika lub mikrofalni na dosłownie minutkę żeby się ser roztopił. Smak jest naprawdę rewelacyjny, POLECAM

Twoje notatki do przepisu: