

Naleśniki z brokułami



Autor: **rosse**

Przepisów: **234** Ocena: **5731**



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- pierś z kurczaka, 2 szt.
- brokuły mrożone lub świeże, 1 opak., 1 szt.
- sól, pieprz
- curry, 1 łyżka
- musztarda chrzanowa, 3 łyżki
- śmietana, 1/2 szklanki
- planta lub olej

Sposób przygotowania:

- 1 Usmażyć naleśniki. Farsz (na 10 naleśników): fileta pokroić, usmażyć na patelni (najlepiej na płancie, jak nie ma to na oleju).
- 2 Brokuły świeże chwilę obgotować, mrożone wrzucić na patelnię do fileta i smażyć ok. 20 minut. Dodać sól, pieprz, curry i musztardę, brokuły trochę rozgnieść widelcem, ale nie na papkę, wymieszać. Zagotować całość na patelni i wyłączyć. Dodać śmietanę, wymieszać.
- 3 Nakładać nadzienie na naleśniki i zwinąć.

Twoje notatki do przepisu: