

NALEŚNIKI Z SOSEM BESZAMELOWYM



Autor: **wika11**
Przepisów: 13 Ocena: 47



3-4 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- naleśniki, 12-15 SZTUK
- filet z kurczaka, 30-50 DKG
- pieczarki, 30-50 DKG.
- mleko, 1 LITR
- mąka, 4 ŁYŻKI
- margaryna, 4 ŁYŻKI
- przyprawa magi w płynie, DO SMAKU
- pieprz, DO SMAKU
- gałka muszkatałowa, DO SMAKU
- olej, 5 ŁYŻEK

Sposób przygotowania:

- 1 USMAŻYĆ NALEŚNIKI WEDŁUG SWOJEGO WŁASNEGO PRZEPISU. FILETA UMYĆ I POKROIĆ W KOSTKĘ I UDUSIĆ NA OLEJU Z PRZYPRAWĄ MAGI DO MIĘKKOŚCI. PIECZARKI UMYĆ I POKROIĆ W PLASTRY I UDUSIĆ Z PRZYPRAWAMI. W DUŻYM GARNKU ROZTOPIĆ MARGARYNĘ DODAĆ MĄKĘ. MLEKO PODGRZAĆ W INNYM GARNKU I CIEPŁE DOLEWAĆ STOPNIOWO DO MARGARYNY Z MĄKĄ CIĄGLE MIESZAJĄC. GDY SOS ZACZNIE GĘSTNIEĆ DOPRAWIĆ PIEPRZEM MAGI GAŁKĄ . GOTUJEMY OK 2 -3 MIN.
- 2 FILETA I PIECZARKI MIESZAMY ZE SOBĄ I NAKŁADAMY NA NALEŚNIKI Z 1 ŁYŻKĄ SOSU. ZWIJAMY I KROIMY NA 2 CZĘŚCI. UKŁADAMY W NACZYNIU ŻAROODPORNYM I POLEWAMY SOSEM. ZAPIEKAMY W PIEKARNIKU OK. 20-30 MIN. W TEM. 180-200 STOP. C

Twoje notatki do przepisu: