

Sakiewki w sosie pomidorowo serowym



Autor: **kalina11**
Przepisów: **157** Ocena: **1286**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- ciasto naleśniki: 1 szklanka mąki
- szczypta soli
- 1 jajko
- 1/2 szklanki mleka
- 1/3 szklanki wody gazowanej
- 2 łyżki oleju
- farsz: 1 pierś z kurczaka
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 por biała część
- sól, pieprz
- przyprawa do kurczaka
- sos: 500 ml przecieru pomidorowego
- 80 g serka fromage czosnkowy
- pieprz
- bazyliia świeża
- ser żółty do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Do wysokiego pojemnika przekładam składniki na naleśniki i miksuję blenderem. Naleśniki smażę na odrobinie oleju.

Pierś z kurczaka, obraną cebula i czosnek mielę maszynką do mięsa. Por kroję i przesmażam na oleju. Dodaję mięso i dalej przesmażam. Doprawiam solą, pieprzem, przyprawą do kurczaka. Na każdym naleśniku układam dwie łyżki farszu. Formuje sakiewki i spinam wykałaczką.

Sos:

Przecier przelewam do garnka i na wolnym ogniu przesmażam aż się zredukuje i zrobi gęsty. Na końcu dodaję fromage, pieprz. Nie solę bo serek jest słony. do naczynia do zapiekania wlewam sos, układam sakiewki i wstawiam do nagrzanego piekarnika temp 180 stopni na 25 minut. Przed końcem posypuję serem . Przed podaniem dodaję bazylię świeżą.

Twoje notatki do przepisu: