



Tekst i zdjęcie: **Ketsuya** - Kuchcik (40)

## **Zapiekane naleśniki z pieczarkami i kurczakiem**

Szybkie i smaczne naleśniki.

**Sposób przygotowania:** pieczone

### **Składniki:**

- mleko, 2.5 szkl.
- mąka , 2 szkl.
- jajka, 2 szt.
- olej, 2 łyżk.
- sól, 0 szczypta
- pierś z kurczaka, 300 g
- pieczarka, 450 g
- cebula, 1 szt.
- koncentrat pomidorowy, 3 łyżecz.
- mielony pieprz, 0 szczypta
- ser żółty, 150 g
- śmietana, 0.5 szkl.

### **Sposób przygotowania:**

Wszystkie składniki na naleśniki przekładamy do miski i miksujemy lub ubijamy trzepaczką. Odstawiamy na 20minut. Po tym czasie na rozgrzanej patelni smażymy cienkie naleśniki. Pierś z kurczaka kroimy na drobną kostkę, cebulę siekamy, pieczarki oczyszczamy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Na oleju podsmażamy piersi, następnie dodajemy cebulę, kiedy zmięknie, dokładamy pieczarki. Smażymy dopóki z pieczarek nie odparuje woda, następnie przyprawiamy i dokładamy koncentrat pomidorowy rozmieszany z kilkoma łyżkami wody. Dusimy jeszcze przez około 5 minut. Na naleśniki nakładamy po sporej łyżce farszu, zwijamy w rulony i układamy na blaszce. Ser żółty ścieramy na tarce i mieszamy ze śmietaną 30% i koncentratem - taką mieszanką polewamy naleśniki. Zapiekamy je w piekarniku przez około 20minut w temp. 180C.

