Naleśniki z jarmużem, mięsem i pieczarkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto -
woda - 1 szklanka
mleko - 200 ml
śmietana - 50 ml
mąka pszenna - 1 szklanka
mąka kukurydziana - 0,5 szklanka
kurkuma - 0,3 łyżeczka
jajka - 2 szt.
olej - 2 łyżka
sól - 0,5 łyżeczka
Nadzienie -
jarmuż - 30 dag
ser żółty - 5 dag
czosnek - 1 ząbek
masło - 2 łyżka
cebula - 1 szt.
pieczarki - 25-30 dag
filet z kurczaka upieczony - 25-30 dag
sól, pieprz - do smaku
Panierka -
jajka - 2 szt.
płatki kukurydziane - 1,5 szklanka
olej do smażenia -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wlać mleko, wodę, olej i śmietanę, dodać jajka, sól i kurkumę zmiksować. Następnie wsypać przesiane mąki i powtórnie zmiksować na gładkie ciasto. Pozostawić w chłodnym miejscu na pół godziny.

KROK 2: Jarmuż bez grubych łodyg blanszować w osolonej wodzie, osączyć, posiekać. Na łyżce masła podsmażyć posiekany czosnek i jarmuż, doprawić do smaku pieprzem, ostudzić, wymieszać z tartym żółtym serem. Na pozostałym maśle zeszklić drobno pokrojoną cebulę, wsypać posiekane pieczarki, podsmażyć. Upieczone mięso pokroić w drobną kostkę, połączyć z pieczarkami, doprawić solą i pieprzem.

KROK 3: Z przygotowanego ciasta na rozgrzanej patelni usmażyć cienkie naleśniki,

włożyć porcję jarmużu. Następnie włożyć porcję pieczarek z mięsem, zawinąć boki i zwinąć w roladki.

KROK 4: Panierować w roztrzepanych jajkach i pokruszonych płatkach kukurydzianych. Rumienić ze wszystkich stron na patelni z rozgrzanym olejem.