

Meksykańskie naleśniki z kurczakiem i oliwkami

Meksykańskie naleśniki z kurczakiem i oliwkami – smak słonecznego Meksyku na Twoim talerzu

Aromatyczne **meksykańskie naleśniki z kurczakiem i oliwkami** to prawdziwa uczta dla podniebienia! Delikatne ciasto naleśnikowe wzbogacone nutami *kuminu i kolendry* otula soczysty farsz z kurczaka, który dzięki Przyprawie do kurczaka Knorr zyskuje głęboki, wyrazisty smak. Chrupiąca cebula i słonawe oliwki doskonale uzupełniają kompozycję, a roztopiony ser nadaje całości kremowej konsystencji.

Dla kogo?

Te pyszne [naleśniki](#) to idealna propozycja dla miłośników kuchni fusion, którzy cenią sobie połączenie tradycyjnych polskich naleśników z egzotycznymi przyprawami. Sprawdzą się zarówno na rodzinny obiad, jak i na kolację z przyjaciółmi. Dzięki prostemu wykonaniu, nawet początkujący kucharze poradzą sobie z tym przepisem!

Na jaką okazję?

Meksykańskie naleśniki świetnie sprawdzą się jako *niebanalny pomysł na weekendowy obiad* lub kolację. To również doskonała propozycja na spotkanie z przyjaciółmi, kiedy chcesz zaskoczyć ich czymś oryginalnym, ale jednocześnie sycącym i pełnym smaku.

Czy wiesz, że?

Połączenie kolendry i kuminu to klasyczny duet przypraw w kuchni meksykańskiej, który nadaje potrawom charakterystyczny, głęboki aromat. Dodatek tych przypraw do ciasta naleśnikowego to sprytny sposób, by wprowadzić meksykańskie nuty już na pierwszym etapie przygotowania dania.

Dla urozmaicenia

Spróbuj podać naleśniki z **domową salsą z kukurydzą i papryką** lub dodaj do farszu czarną fasolę. Możesz też zastąpić kurczaka mielonym mięsem wołowym lub mieszanką warzyw dla wersji wegetariańskiej.