

# Naleśniki z kurczakiem i brokułami

## Naleśniki z kurczakiem i brokułami – klasyka w nowej odsłonie

Delikatne naleśniki wypełnione soczystym kurczakiem i chrupiącymi brokułami to propozycja, która zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia. Ten przepis łączy w sobie prostotę przygotowania z wyrafinowanym smakiem, tworząc danie, które z pewnością zagości na Twoim stole na dłużej.

### Dla kogo?

Naleśniki z kurczakiem i brokułami to doskonała propozycja dla całej rodziny. Dzieci pokochają ich delikatny smak, a dorośli docenią połączenie chudego mięsa z wartościowymi warzywami. To także świetna opcja dla osób dbających o zbilansowaną dietę – brokuły dostarczają cennych witamin, a kurczak niezbędnego białka.

### Na jaką okazję?

Ten przepis sprawdzi się zarówno na codzienny obiad, jak i na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Naleśniki możesz przygotować wcześniej i odgrzać przed podaniem, co czyni je idealnym rozwiązaniem na zabiegane dni. Zapieczone z serem prezentują się elegancko i z pewnością zrobią wrażenie na gościach.

### Czy wiesz, że?

Naleśniki to jedno z najbardziej uniwersalnych dań kuchni światowej. Sekret idealnych naleśników tkwi w odpowiednim przygotowaniu ciasta – po wymieszaniu składników warto

odstawić je na minimum 20 minut, aby masa napęczniała. Smażenie na średnim ogniu zapobiega przypalaniu brzegów, a dodatek odrobiny oleju do ciasta sprawia, że naleśniki nie przywierają do patelni.

## **Dla urozmaicenia**

Farsz możesz modyfikować według własnych upodobań. Zamiast brokułów sprawdzi się szpinak lub cukinia, a kurczaka możesz zastąpić indykiem lub łososiem. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj ulubione zioła – tymianek, bazylię lub oregano. Naleśniki świetnie komponują się również z różnymi sosami – pomidorowym, śmietanowym lub na bazie sera pleśniowego.