

Naleśniki z kurczakiem w sosie bolognese

Naleśniki z kurczakiem w sosie bolognese

Delikatne naleśniki wypełnione soczystym kurczakiem i aromatycznym sosem bolognese to prawdziwa uczta dla podniebienia! Soczyste kawałki filetu z piersi kurczaka, chrupiąca marchewka i kremowy, rozpuływający się w ustach ser tworzą idealne połączenie smaków.

Przygotowanie tego dania jest niezwykle proste – wystarczy przesmażyć pokrojonego w kostkę kurczaka z marchewką, dodać mieszankę Knorr Naturalnie smaczne i zawinąć farsz w naleśniki. Całość zapiekamy pod warstwą śmietany i żółtego sera, aż do uzyskania złocistej, apetycznej skorupki. Efekt? Pyszne, rozgrzewające danie, które zadowoli nawet najbardziej wymagających domowników.

Dla kogo?

Naleśniki z kurczakiem w sosie bolognese to doskonała propozycja dla miłośników dań mącznych, którzy szukają urozmaicenia codziennego menu. Sprawdzą się zarówno na rodzinny obiad, jak i na kolację w gronie przyjaciół. Dzięki prostym składnikom i nieskomplikowanemu przygotowaniu, to danie pokocha każdy – od najmłodszych po najstarszych domowników.

Na jaką okazję?

To idealna propozycja na codzienny, sycący posiłek. Naleśniki z kurczakiem w sosie bolognese świetnie sprawdzą się jako ciepły obiad lub kolacja. Dzięki krótkiemu pieczeniu w

wysokiej temperaturze, naleśniki zyskują chrupiącą skorupkę, a ser pięknie się roztopia, tworząc kuszącą warstwę, której nikt nie będzie w stanie się oprzeć.

Czy wiesz, że?

Dodanie wody gazowanej do ciasta naleśnikowego sprawi, że naleśniki będą bardziej puszyste i elastyczne. Ten prosty trik znacząco poprawi strukturę ciasta i sprawi, że naleśniki będą jeszcze smaczniejsze.

Dla urozmaicenia

Naleśniki w sosie bolognese możesz przygotować również z mięsem mielonym – wołowym, wieprzowym, drobiowym lub mieszanym. Farsz możesz wzbogacić o kolorową paprykę, dojrzałe pomidory czy świeże zioła, takie jak natka pietruszki lub kolendra, które dodadzą potrawie świeżości i aromatu.