

Ślimaki kurczakowo- serowe

Ślimaki kurczakowo-serowe – przekąska, która zachwyci każdego

Delikatne, soczyste paseczki kurczaka otulone aromatyczną marynatą, połączone z kukurydzą i rozpływającym się serem – wszystko to zawinięte w puszysty naleśnik i pokrojone w zgrabne kawałki. **Ślimaki kurczakowo-serowe** to propozycja, która łączy w sobie prostotę przygotowania z wyjątkowym smakiem.

Dla kogo?

Ślimaki kurczakowo-serowe to idealna propozycja dla rodzin z dziećmi, które uwielbiają jeść palcami. Małe kawałki na wykałaczkach są łatwe do chwycenia nawet przez najmłodszych, a połączenie kurczaka z serem to smak, który rzadko zawodzi nawet wybrednych małych smakoszy.

Na jaką okazję?

Ta przekąska sprawdzi się doskonale podczas **nieformalnych spotkań towarzyskich**, imprez rodzinnych czy jako element bufetu na przyjęciu urodzinowym. Możesz je również przygotować na piknik – świetnie smakują zarówno na ciepło, jak i na zimno!

Czy wiesz o tym?

Sekret udanych ślimaków kurczakowo-serowych tkwi w odpowiedniej marynacie. Kostka Knorr roztarta z olejem nadaje mięsu głębokiego smaku i sprawia, że kurczak pozostaje soczysty nawet po usmażeniu. Pamiętaj, aby farsz nakładać na [naleśniki](#), gdy jest jeszcze ciepły – wtedy ser delikatnie się

rozpuści, tworząc kremową konsystencję.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do farszu – świetnie sprawdzą się drobno posiekana papryka, szczypiorek czy suszone pomidory. Dla ostrzejszej wersji dodaj odrobinę chili lub pieprzu cayenne do marynaty. Naleśniki możesz również zastąpić plackami tortilli dla bardziej wyrazistego smaku.