

Zapiekane naleśniki z kurczakiem i serem

Zapiekane naleśniki z kurczakiem i serem

Delikatne naleśniki wypełnione soczystym kurczakiem i rozpułwającym się serem, zapiekane pod warstwą aromatycznego sosu. To danie, które łączy w sobie prostotę przygotowania z wybornym smakiem, idealnie sprawdzając się zarówno na codzienny obiad, jak i na spotkanie z bliskimi.

Dla kogo?

Zapiekane naleśniki z kurczakiem i serem to propozycja dla całej rodziny. Dzieci pokochają ich kremową konsystencję, a dorośli docenią pełnię smaku. To również świetna opcja dla osób, które cenią sobie dania przygotowane z wyprzedzeniem – [naleśniki](#) można zawinąć wcześniej, a zapiec tuż przed podaniem.

Na jaką okazję?

To uniwersalne danie sprawdzi się na niedzielny obiad, ale także jako pomysł na wykorzystanie pozostałości z poprzedniego dnia. Zapiekanka naleśnikowa będzie również gwiazdą kolacji z przyjaciółmi czy rodzinnego spotkania – można ją przygotować wcześniej, a zapiec tuż przed podaniem.

Czy wiesz o tym?

Naleśniki mają długą historię w polskiej kuchni, ale ich zapiekana wersja to stosunkowo nowy trend. Sekret udanej zapiekanki tkwi w odpowiednim sosie – możesz użyć gotowego ze słoika lub przygotować domowy [sos](#) beszamelowy z dodatkiem

ziół.

Dla urozmaicenia

Wypróbuj różne warianty farszu – dodaj pieczarki, szpinak lub suszone pomidory. Możesz też eksperymentować z serami – połączenie żółtego sera z pleśniowym nada daniu wyrafinowanego charakteru. Dla bardziej wyrazistego smaku, dodaj do marynaty kurczaka świeże zioła i czosnek.