




Naleśniki curry z kurczakiem i ananasem

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [bałkańska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

Naleśniki: -
mąka orkiszowa - 300 g
woda - 2 szklanka
przyprawa curry - 1/2 szt.
Nadzienie: -
pierś kurczaka - 2 szt.
przyprawa curry - 1 łyżeczka
dynia - - kawałek

marchew - 1 szt.
ananas - 1/4 szt.
papryka - 1 szt.
oliwa w sprayu - - trochę
sól - - do smaku
szpinak - 1-2 garść
limonka - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki na ciasto umieścić w wysokim naczyniu i zmieszać. W razie potrzeby dolać wody jeśli ciasto będzie za gęste. Smażyć cienkie placki na dość dobrze rozgrzanej patelni na niewielkiej ilości oleju.

KROK 2: Kurczaka pokroić w paski doprawić solą i przyprawą curry. Na patelnię wlać trochę oleju i podsmażyć kurczaka. Potem dodać pokrojone na małe kawałki dynię, paprykę, marchew i ananasa. Podsmażyć, a potem udusić pod przykryciem 5-6 minut. Na koniec dodać szpinak i wmieszać.

KROK 3: Nadzienie rozłożyć na naleśniku

i zwinąć w rulon.

KROK 4: Podawać z cząstką limonki.