Naleśniki z farszem z kurek

Skoter

Polecane na: **danie główne, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

40 min

8 porcji

Składniki:

Kurki - 50 dag
cebula - 1 szt.
olej - 3 łyżka
sól i pieprz - do smaku
mleko - 1 szklanka
mąka pszenna - 1 szklanka
jajko - 2 szt.
woda gazowana lub zwykła - 3/4 szklanka
sól - szczypta
olej - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, jajek, mleka, wody i łyżki oleju przygotować ciasto naleśnikowe. Usmażyć naleśniki.

KROK 2: Kurki oczyścić i dokładnie wypłukać. Obgotować przez 20 minut. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na oleju. Ostudzone kurki zmielić wraz z cebulą w maszynce do mięsa

KROK 3: Podsmażyć zmielone kurki z przyprawami.

KROK 4: Na każdy naleśnik kolejno nakładać farsz z kurek i zwinąć

KROK 5: Zwinięte naleśniki podsmażyć z obu stron.