





## Tort naleśnikowy

 smakujmy

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 6 porcji

### Składniki:

ciasto: mąka - 20 dag

jajka - 2 szt.

mleko - 1 szklanka

woda lub piwo - 1 szklanka

olej lub stopione masło - 2 łyżka

sól - szczypta

farsz: -

filet z kurczaka - 30 dag

suszone grzyby - 3 dag

pieczarki - 20 dag

ryż - 3/4 szklanka

cebula - 1 szt.

sos beszamelowy: masło - 3 dag

zimne mleko - 1 i 1/2 szklanka

ser żółty starty - 10 dag

sól, pieprz, gałka muszkatołowa - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Usmażyć na dużej patelni naleśniki.

Suszone grzyby namoczyć i ugotować do miękkości. Pokroić w cienkie paseczki.

Pierś kurczaka usmażyć, pokroić w cienkie paseczki. Pieczarki umyć, pokroić w plasterki, usmażyć na maśle. Ugotować ryż, cebulę pokroić w kostkę i zeszklić. Jedną połowę ryżu wymieszać z grzybami i cebulą, drugą z kurczakiem. Doprawić solą i pieprzem.

Przygotować sos. Z mąki i masła zrobić zasmażkę, rozprowadzić ją zimnym mlekiem, gotować, aż się zagęści, doprawić solą, pieprzem i gałką, dodać 2/3 sera.

Każdy naleśnik smarować sosem, a następnie jednym z dwóch farszów. Naleśniki układać jeden na drugim, aby utworzyły tort (najlepiej od razu w tortownicy). Wierzch poleć resztą sosu i posypać pozostałym serem. Wstawić do gorącego piekarnika i zapiekać ok. 15-20 min. Kroić jak klasyczny tort.