

NALEŚNIKI BURACZANE

SKŁADNIKI

NALEŚNIKI:

- 1 jajko
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 łyżka oleju rzepakowego
- Szczypta sody
- Około 10-12 płaskich łyżek mąki
- Około 1/2 szklanki mleka
- Woda gazowana
- Sok z buraka

NADZIENIE:

- 1 jajko 1/2
- łyżeczki soli
- 1 łyżka oleju rzepakowego
- Szczypta sody
- płaskich łyżek mąki
- szklanki mleka
- Woda gazowana
- Sok z buraka

1. Naleśniki:

- W dużej misce umieść: 1 jajko, odpowiednią ilość mąki, wodę, 1 łyżkę oleju rzepakowego, szczyptę soli, sok z buraka, około 1/2 szklanki mleka
- Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki trzepaczką lub mikserem ręcznym, aż uzyskasz gładkie ciasto o konsystencji śmietany. Jeśli ciasto wyda się zbyt gęste, dodaj odrobinę mleka i ponownie wymieszaj.
- Odstaw ciasto na około 20 minut, aby mąka dobrze nasiąkła, a ciasto odpoczęło.
- Po upływie tego czasu rozgrzej dobrze patelnię (najlepiej teflonową lub żeliwną) na średnim ogniu. Możesz lekko posmarować ją olejem, jeśli to konieczne.

- Wlej porcję ciasta na patelnię i równomiernie rozprowadź, obracając patelnię, aby uzyskać cienką warstwę. Smaż naleśnika, aż spód będzie lekko złocisty, następnie delikatnie przewróć na drugą stronę i smaż jeszcze chwilę.
- Powtórz czynność z pozostałym ciastem. Z tych ilości składników powinno wyjść około 8–10 cienkich naleśników, w zależności od wielkości patelni.

2. Nadzienie:

- Weź pierś z kurczaka i pokrój ją na drobne kawałki lub kostkę.
- Na patelni rozgrzej trochę oleju rzepakowego. Dodaj pokrojoną pierś z kurczaka i smaż na średnim ogniu przez kilka minut, aż mięso się zarumieni i będzie ugotowane w środku.
- Do podsmażonego kurczaka dodaj:
 - pokrojoną mozzarellę (w kostkę lub plastry),
 - pomidorki koktajlowe (przekrojone na pół lub ćwiartki),
 - orzechy laskowe (posiekane lub całe, według preferencji).
- Całość smaż dalej przez kilka minut, mieszając, aż mozzarella zacznie się topić, a składniki dobrze się połączą.
- Dopraw nadzienie solą i pieprzem do smaku.

3. Składanie naleśników:

- Gdy naleśniki są gotowe i nadal ciepłe, połóż na połowie każdego z nich porcję gorącego nadzienia z kurczaka i mozzarelli.
- Złóż naleśnika na pół, przykrywając nadzienie. Następnie złóż go ponownie na pół, aby uzyskać trójkątny kształt.
- Po złożeniu wszystkich naleśników posyp wierzch posiekanymi orzechami laskowymi.
- Na koniec udekoruj każdy naleśnik gałązką bazylii, aby dodać świeżości i estetycznego wyglądu.