Палачинки со пилешко и сос од печурки

Фичо ќе подготви интересен ручек со пилешко месо и палачинки. Сето тоа во сос од печурки, за фантастичен вкус!

Вид на оброк: **Ручек**
Комплексност: **Лесно**
Број на лица: **4 лица**
Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ПАЛАЧИНКИТЕ ќе ви треба:

- 120 грама брашно
- малку сол
- 1 јајце
- 280 мл млеко
- 1 лажица масло

Ќе ви треба и:

- 3 помали парчиња пилешки стек
- 300 мл вода
- Фант за сос од печурки
- 100 грама ајдамер кашкавал

Чекор 1
Во сад за матење измешајте ги состојките за палачинки и испечете неколку палачинки.

Тргнете ги на страна.

Чекор 2
Стековите ставете ги во лонецот да се сварат.

Во големата тава додадете ја водата и Фантот и мешајте додека не проврие.

Кога ќе проврие додадете го изренданиот кашкавал и мешајте да се растопи.

Чекор 3
Стекот цепкајте го на конци и ставете го во тавата со сосот.

Чекор 4
Палачинките исечете ги на тенки ленти и во форма на паста додадете ги во тавата со сос.

Чекор 5
Сервирајте!

Совет

Оваа необична комбинација со палачинки нам многу ни се допадна. Пробајте ја и кажете ни го вашето мислење.

Користени производи:

Тава за пржење

Тава за палачинки

Лонец

delimano

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk