

Naleśniki ze szpinakiem

Przepis dodany przez użytkownika patrycja



pychotki!!

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto: -
- 25 dkg mąki -
- 1 szkl. mleka -
- 1 szkl. wody -
- 2 jaja -
- 2 - 3 łyżki oleju -
- sól -
- tłuszcz do smażenia -
- Nadzienie: -
- 50 dkg szpinaku -
- łyżka masła -
- 1 jajo -
- 10 dkg tartego żółtego sera -

Etapy przyrządzania:

1.



Szpinak przebrać, usunąć ogonki, wymyć w dużej ilości wody, osączyć, drobno posiekać. Szpinak, jajo i utarty ser przysmażyć na patelni, dobrze wymieszać i przyprawić do smaku. Przygotować ciasto naleśnikowe i usmażyć naleśniki. Na naleśniki nakładać wałeczki nadzienia i zwinąć w ruloniki. Układać w wysmarowanym tłuszczem naczyniu. Każdą warstwę smarować stopionym masłem. Potrawę wstawić do nagrzanego piekarnika na ok. 30 min. Podawać gorące w naczyniu, w którym się zapiekały.