

Wiosenne naleśniki

Przepis dodany przez użytkownika domciak

pyszny deser...

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- jajka - 2 szt.
- mąka - 2 szkl.
- kostka twarogu półtłustego - 250 g
- śmietana - 5 łyżka(i)
- pieprzek szpinaku -
- cebula - 1
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** 1. Przygotować z wody ,jajek,mąki i odrobiny soli ciasto naleśnikowe a następnie upiec 12 naleśników.
- 2.** 2. Szpinak opłukać,osuszyć i pokroić dość grubo.Na rozgrzany tłuszcz wrzucić szpinak i podsmażyć ok.10 min aż znacznie zmniejszy objętość.
- 3.** 3. Twaróg rozgnieść w misce ,dodać pokrojoną drobno cebulę i podsmażony szpinak.Dodać śmietanę i doprawić solą i pieprzem.
- 4.** 4. Na naleśniki nakładać przygotowany farsz i składać w koperty.W żaroodpornym naczyniu wstawić naleśniki na chwilę do pieca żeby się podgrzały.Podawać z gęstą ,kwaśną śmietaną.