



Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

## **Paszteciki w naleśnikach ze szpinakiem**

Podawać gorące

### **Składniki:**

- białka, 4 szt.
- żółtka, 4 szt.
- mleko, 2 szkl.
- cukier, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- ząbek czosnku, 1 szt.
- mąka , 20 dag
- masło, 7 dag
- szpinak , 50 dag

### **Sposób przygotowania:**

Sporządzić nadzienie: szpinak opłukać, obrać, drobno posiekać. Stopić masło, wsypać mąkę, podsmażyć, zasmażkę rozprowadzić zimnym mlekiem, mieszając zagotować. Włożyć szpinak do zasmażki, zagotować, dodać sól, cukier i czosnek do smaku. Sporządzić ciasto na naleśniki z pianą, usmażyć 15 naleśników. Naleśniki smarować gorącym szpinakiem, składać „w chusteczkę”, odgrzać szybko na patelni i zaraz podawać. W ten sam sposób można sporządzić paszteciki ze szpinakiem nowozelandzkim, boćwiną, portulaką, jarmużem mieszanym ze szpinakiem lub marchwią.

