



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny Szef Kuchni (2324)

Naleśniki szpinakowo - serowe

bardzo dobre dla szmakoszy szpinaku

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- śmietana 36%, 20 dag
- mielony pieprz, 4 szczypta
- gałka muskatołowa, 1 łyżk.
- ser biały, 20 dag
- szpinak , 0.5 kg
- oliwa, 0.5 szkl.
- sól, 1 łyżecz.
- jajka, 1 szt.
- mąka pszenna, 3 szkl.
- mleko, 1 l

Sposób przygotowania:

Przygotować ciasto naleśnikowe: do mąki wlać połowę mleka, wmieszać i stopniowo dodawać pozostałe mleko - tak by ciasto było lejące ale nie za płynne, dodać żółtko, wymieszać, ubitą pianę, szczyptę soli, 2 łyżki oliwy do smażenia i wymieszać np z ryżu. Rozgrzać patelnię, i rozprowadzić ciasto tak, by powstał naleśnik grubości 2-3 mm. Smażyć dwustronne. Farsz- mrożony szpinak podsmażyć na oliwie z ryżu (lub innej do smażenia) Przyprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową do smaku. Dodać biały ser (rozdrobniony z odrobiną śmietany). Posmarować farszem naleśniki, podawać ze śmietaną. Smacznego

