

Szpinakowe naleśniki

Bardzo proste do przygotowania, ale uwierzcie: są jeszcze lepsze ze szpinakiem!

Lista produktów:

Ciasto:

- 1 opakowanie mrożonego szpinaku,
- 3 jajka,
- 1 szklanka mleka,
- 1 szklanka mąki pszennej,
- szczypta soli



Nadzienie:

- 300g twarogu,
- 1 mała cebula,
- 1 ząbek czosnku,
- 6 łyżek oliwy z oliwek,
- 2-3 łyżki natki pietruszki,
- sól i pieprz.

Przygotowanie:

1. Szpinak rozmrażamy i odsączamy na gęstym sitku.
2. Następnie mieszamy z roztrzepanymi jajkami, mlekiem, mąką i solą.
3. Smażymy cienkie naleśniki na lekko otłuszczonej patelni (smaruję tłuszczem przed każdą porcją ciasta).
4. Twaróg mieszam z oliwą z oliwek, drobno pokrojoną cebulą, zmiądzonym czosnkiem oraz posiekaną natką pietruszki.
5. Doprawiam do smaku solą i pieprzem.
6. Naleśniki nadziewam przygotowanym farszem i zawijam w rulony.

Notatki:
