



Naleśniki ze szpinakiem

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

ciasto na naleśniki:

- jajko - 1 sztuka
- mleko - 200 mililitrów
- mąka - 100 gramów

farsz:

- mrożony szpinak w liściach - 400 gramów
- Przyprawa do zapiekane makaronowych Knorr** - 1 opakowanie
- starty żółty ser - 100 gramów
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 0.5 łyżeczek
- śmietanka - 100 mililitrów
- olej - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto naleśnikowe – wymieszaj na gładko mleko, lekko ubite jajko i mąkę.
2. Usmaż naleśniki. Drobno pokrój czosnek. Zetrzyj na tarce ser. Rozmroź i dobrze odcisnij szpinak.
3. Przesmaż czosnek na rozgrzanym tłuszczu, dodaj rozmrożony szpinak i Przyprawę do zapiekane makaronowych Knorr, gałkę muskatołową i śmietankę. Zagotuj i gotuj przez 5 min.
4. Napętnij naleśniki szpinakiem i garścią sera. Obsmaż na tłuszczu lub piecz w nagrzanym piekarniku do 200°C przez 15 min.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl