



Naleśniki ze szpinakiem

przepisy.pl



Składniki:

- mąka pszenna typ 750 - 0.5 szklanek
- jajko - 2 sztuki
- mleko 0,5% tłuszczu - 1 szklanka
- mrożony szpinak - 400 gramów
- mała główka czosnku - 1 sztuka
- Flora ProActiv** - 4 łyżeczki

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

 20 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mąkę dodaj do mleka, wymieszaj, dodaj jajko, całość zmiksować.
2. Naleśniki smażyć bez dodatku tłuszczu na patelni teflonowej.
3. Zagotować w garnku niewielką ilość wody, włożyć szpinak i podgrzewać stale mieszając tak aby część wody wyparowała, po czym odstawić naczynie z ognia.
4. Do szpinaku dodać zmiążdżony czosnek i Florę ProActiv.
5. Całość wymieszać, a następnie nakładać na naleśniki. Naleśniki składamy na pół i podajemy na dużym talerzu.

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