



Jaglana naleśniki

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mąka jaglana - 100 gramów
- jajka - 2 sztuki
- mleko - 250 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- woda według potrzeby
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory krojone z puszki - 400 gramów
- papryczka chipotle z puszki - 2 sztuki
- szpinak świeży lub mrożony - 400 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- kielki słonecznika - 1 garść
- ser feta o obniżonej zawartości tłuszczu - 100 gramów
- orzeszki piniowe - 2 łyżki
- olej - 30 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. W naczyniu połącz mąkę, jaja oraz mleko i sól. Zmiksuj wszystkie składniki na gładkie ciasto, dodaj również wodę, taką ilość, jaka będzie potrzebna. Na rozgrzanej patelni usmaż naleśniki.
2. Cebulę pokrój w kostkę, czosnek posiekaj, ser pokrój również w kostkę a orzeszki upraż na suchej rozgrzanej patelni.
3. W rondelku przesmaż na oleju połowę cebuli oraz 1 ząbek czosnku, dodaj pomidory krojone, Spaghetti Bolognese Knorr oraz pokrojoną drobno papryczkę chipotle. Sos gotuj na małym ogniu 5 minut.
4. Na patelni rozgrzej olej i przesmaż pozostałą cebulę oraz czosnek. Po chwili dodaj liście szpinaku i smaż chwilę razem. Szpinak zdejmij z ognia, dopraw do smaku a następnie dodaj orzeszki i ser.
5. Pomidorowy sos chipotle wylej na spód żaroodpornego naczynia. Gotowy farsz nałóż na naleśniki i zwiń. Naleśniki ułóż na sosie, naczynie przykryj i wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika na 10 minut. Po wyjęciu danie posyp kielkami i podawaj.

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