



przepisy.pl

Naleśniki a'la pizza - VIDEO



 35 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

ciasto:

- mąka pszenna - 300 gramów
- mleko - 300 mililitrów
- jajko - 4 sztuki

pozostałe:

- oliwa - 4 łyżki
- pieczarki - 300 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Mieszanka ziół i przypraw Włoska z suszonymi pomidorami Knorr** 0.5 opakowań
- pomidor - 4 sztuki
- szpinak - 200 gramów
- ser mozzarella - 100 gramów
- bazylia - 1 pęczek
- rukola - 1 garść
- orzechy - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Zaczynij od przygotowania ciasta. Jaja połącz z mlekiem i mąką. Mieszaj, aż powstanie gładkie ciasto bez grudek.
2. Pieczarki i pomidory pokrój na plasterki, czosnek posiekaj, szpinak umyj i osusz. Podsmaż czosnek i pieczarki na patelni na rozgrzanej oliwie.
3. Dodaj szpinak, przyprawę Knorr i smaż jeszcze kilka minut.
4. Teraz wlej na patelnię ciasto. Na wierzchu ułóż plasterki pomidorów.
5. Posyp startym serem i smaż ok. 6-8 minut, aż ciasto będzie gotowe. Przełóż na talerz, posyp listkami bazylii oraz rukoli i orzechami. Od razu podawaj.

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