



przepisy.pl

# Naleśniki razowe z pieczarkami, szpinakiem i żółtym serem



 35 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mąka razowa - 0.5 szklanek
- mąka pszenna - 0.5 szklanek
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny**
- jajka - 2 sztuki
- woda mineralna - 0.5 szklanek
- mleko - 0.5 szklanek
- sól - 1 szczypta

## farsz

- pieczarki - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny**
- świeży szpinak - 1 garść
- pomidory suszone - 5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- żółty ser - 50 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- kielki słonecznika - 2 garść
- pomidorki koktajlowe - 10 sztuk
- czarny sezam - 0.5 łyżeczek
- oliwa z oliwek - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto na naleśniki: w naczyniu połącz mąkę, wodę, mleko, jajka oraz sól i zmiksuj. Gotowe ciasto nalewaj na rozgrzaną patelnię z Ramą i smaż z obu stron na złoty kolor.
2. Pieczarki pokrój w cienkie pół plasty, cebulę w drobną kostkę, pomidory suszone i umyty szpinak w cienkie paski a ser zetrzyj na tarce.
3. Na rozgrzanej patelni z Ramą zeszklij cebulę, dodaj pomidory a następnie pieczarki – smaż 3-4 minuty. Na koniec dodaj szpinak i wymieszaj. Farsz dopraw do smaku Delikatem Knorr oraz pieprzem. Farsz wystudź i wymieszaj z serem.
4. Gotowy farsz nałóż na usmażone naleśniki i zawiń w kopertę – boki naleśnika zawiń na 2-3 cm do środka a następnie zroluj, jak tradycyjne naleśniki.
5. Tak przygotowane naleśniki usmaż na rozgrzanej patelni z Ramą. W miseczce połącz kielki słonecznika oraz pomidorki pokrojone na ćwiartki – dodaj sezam, oliwę i wymieszaj. Naleśniki podawaj z sałatką.