



przepisy.pl

Naleśniki z kozim serem i szpinakiem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mleko - 300 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 100 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 6 łyżek
- sól do smaku
- mrożony szpinak - 400 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 0.5 sztuk
- szalotka - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- miękki ser kozi - 100 gramów
- suszone pomidory - 100 gramów
- orzeszki pinii - 3 łyżki
- ostra papryka chilli - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Mąkę rozmieszaj z mlekiem, jajkiem i szczyptą soli. Na rozgrzanej patelni na części Ramy usmaż cienkie naleśniki. Po usmażeniu na Ramie naleśniki będą rumiane, a dodatkowo nadasz im maślany smak.
2. Na drugiej patelni przygotuj farsz. W tym celu na pozostałej Ramie podsmaż pokrojoną w drobną kosteczkę szalotkę, posiekany czosnek oraz równie drobno pokrojoną papryczkę chilli.
3. Dodaj szpinak oraz pokrojone w paseczki suszone pomidory, całość dopraw do smaku kostką rosołową oraz gałką muszkatołową.
4. Tak przygotowany farsz wymieszaj z kozim serem i orzeszkami pinii, a następnie zawiń w naleśniki.
5. Gotowe naleśniki obsmaż na rozgrzanej Ramie, smaź tak długo, aż ciasto zrobi się rumiane. Podawaj z łyżką jogurtu greckiego.

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