



przepisy.pl

# Naleśniki ze szpinakiem i serem feta



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

### ciasto

- mleko - 200 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- żółtka - 2 sztuki
- mąka - 120 gramów
- olej - 30 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- tłuszcz do smażenia
- Sos spaghetti toscana Knorr** - 1 sztuka
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka

### farsz

- świeży szpinak - 0.5 kilogramów
- ser feta - 200 gramów
- pomidorki cherry czerwone - 150 gramów
- cebule szalotki - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 10 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki ciasta naleśnikowego połącz ze sobą za pomocą miksera. Naleśniki smaż wylewając cieką warstwę ciasta na dobrze rozgrzaną patelnię.
2. Farsz: cebule szalotki i czosnek pokrój w drobną kostkę. Szpinak oczyść.
3. Na patelni smaż czosnek i cebule, następnie dodaj szpinak i pomidorki cherry pokrojone w ćwiartki. Dodaj Esencję do sosu pieczeniowego jasnego Knorr i duś jeszcze przez chwilę, do momentu, kiedy wszystkie składniki dobrze się połączą. Odstaw do ostygnięcia, ewentualnie odlej nadmiar płynu.
4. Na końcu dodaj ser feta, całość dopraw ostrą papryką.
5. Faszuj naleśniki, zwijaj w rulon, następnie podgrzej je na patelni lub w piekarniku. Podawaj z Sosem Spaghetti Toscana Knorr.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)