



przepisy.pl

Naleśniki z trzema serami w sosie pomidorowym



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- mleko - 200 mililitrów
- mąka pszenna - 100 gramów
- szpinak (świeży lub mrożony) - 300 gramów
- cebula - 1 sztuka
- starty ser typu Gouda - 200 gramów
- biały tłusty ser - 200 gramów
- starty ser żółty - 2 łyżki
- starty parmezan - 200 gramów
- śmietana 22% - 100 mililitrów
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto naleśnikowe z mleka, mąki i jajka, następnie usmaż z niego cienkie naleśniki.
2. Cebulę pokrój w kostkę, przesmaż ją na oleju. Dodaj szpinak i smaż jeszcze przez chwilę, po czym odstaw do ostudzenia.
3. Wymieszaj w misce sery za pomocą widelca, dodaj do nich podsmażony szpinak i wkrusz do masy przyprawę w mini kostkach Knorr.
4. Posmaruj naleśniki powstałym farszem i zwiń w rulony.
5. Następnie ułóż je w żaroodpornym naczyniu, zalej Fixem Spaghetti Napoli Knorr (przygotowanym według przepisu na opakowaniu), polej śmietaną i posyp startym serem. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180 °C przez około 20 minut, po czym podawaj.

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