



przepisy.pl

Naleśniki zapiekane ze szpinakiem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

ciasto:

- mąka pszenna - 250 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 30 mililitrów
- mleko letnie - 200 mililitrów
- cukier - 1 łyżeczka
- drożdże piekarnicze - 20 gramów
- szczypta soli do smaku

farsz:

- szpinak - 400 gramów
- cebula szalotka - 2 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 80 mililitrów
- szczypta soli do smaku
- pierś z kurczaka - 200 gramów
- suszone pomidory - 100 gramów
- ser ricotta - 200 gramów
- ser mozzarella - 200 gramów
- ostra papryczka chilli - 1 sztuka
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 0.5 łyżeczek
- czosnek ząbek - 2 sztuki

sos:

- puszka pomidorów pelati - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 80 mililitrów
- cukier - 1 łyżeczka
- czosnek ząbek - 2 sztuki
- szalotka - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. W ciepłym mleku ze szczyptą soli rozpuść drożdże, dodaj część mąki. Odstaw na bok w ciepłe miejsce i poczekaj aż drożdże zaczną rosnąć. Następnie dodaj resztę mąki, tłuszcz i cukier, aż uzyskasz odpowiednią konsystencję. Ciasto powinno być dość zwarte, tak aby dało się rozwałkować. Odstaw w ciepłe miejsce na ok. 20 minut aby wyrosło.
2. W garnku rozgrzej Ramę. Poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę. Dodaj posiekany czosnek, posiekane chilli i cebulkę. Całość smaź aż składniki lekko się zeszkłą.
3. Dodaj pokrojonego w kosteczkę kurczaka, obsmaź go dokładnie. Dodaj szpinak i suszone pokrojone w paseczki pomidory, wszystko razem smaź jeszcze chwile po czym garnek z farszem odstaw do wystygnięcia.
4. Do chłodnego farszu dodaj ser ricotta oraz stary ser mozzarella. Całość dopraw do smaku solą i gałką muskatołową. Gotowy farsz ułóż na placku rozwałkowanego ciasta. Ciasto złoż na pół formując dużego pieroga. Brzegi ciasta połącz ze sobą przyciskając je ze sobą za pomocą widelca. Wierzch pieroga ponacinaj nożem.
5. W garnku rozgrzej Ramę. Poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę. Dodaj wtedy posiekany czosnek i szalotkę. Całość smaź chwilę, po czym dodaj pomidory pelati.

Sos dopraw do smaku łyżeczką oregano, cukrem i solą, gotuj około 5 minut.

6. Pieroga połów na blasze wyłożonej pergaminem, wstaw do rozgrzanego do 180 °C piekarnika na około 30- 40 minut.

Podawaj z pomidorowym sosem.

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