



przepisy.pl

# Naleśniki ze szpinakiem i mięsem mielonym

 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

**Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**

### ciasto

- mleko - 200 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 20 dekagramów

### pozostałe składniki

- świeży szpinak lub mrożony - 100 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślaný smak**
- ogórek zielony - 100 gramów
- ser żółty - 30 gramów
- pęczek natki pietruszki
- oliwa z oliwek - 20 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki na ciasto do naleśników połącz i ubij na gładką masę.
2. Naleśniki usmaż z obu stron.
3. Przebrany i dokładnie umyty szpinak włóż na minutę do osolonego wrzątku, po czym przełóż na durszlak i odsącz. Następnie posiekaj, jednak nie za drobno.
4. W rondlu rozgrzej Ramę. Włóż posiekany szpinak i duś 2-3 minuty, mieszając. Następnie dopraw przyprawą Delikat Knorr.
5. Posmaruj każdy z naleśników szpinakiem, a następnie złóż w prostokąt.
6. Pozwól dziecku poukładać na naleśniku żółty ser, tworząc okna i drzwi, a następnie z ogórka wykonać dach i komin. Zielona pietruszka może imitować drzewo.

---

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