



przepisy.pl

Naleśniki ze szpinakiem i serem na sosie pomidorowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pomidory z puszki - 400 gramów
- Naturalnie smaczne Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- szpinak - 300 gramów
- mozzarella - 120 gramów

ciasto naleśnikowe

- woda lub mleko - 250 mililitrów
- mąka - 150 gramów
- jajko - 2 sztuki
- olej - 40 mililitrów
- woda - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę i czosnek posiekaj i podsmaż wraz ze szpinakiem. Następnie wymieszaj ze startym serem.
2. Połącz składniki ciasta na naleśniki i usmaż je na patelni tak, by były cienkie.
3. Posiekane pomidory z puszki wymieszaj z zawartością opakowania Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese oraz połową szklanki wody. Zagotuj, aż powstanie aromatyczny sos.
4. Gotowe naleśniki zwijaj w rulony z farszem szpinakowym. Ciepłe podawaj na sosie pomidorowym. Tak przygotowane naleśniki możesz również zapiekać.

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