



przepisy.pl

# Naleśniki ze szpinakiem i serem pleśniowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

### ciasto

- jajka - 2 sztuki
- woda - 0.5 szklanek
- mąka - 1 szklanka
- mleko - 0.5 szklanek
- olej - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta

### farsz

- szpinak świeży - 250 gramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- ser pleśniowy - 125 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- masło - 1 łyżka
- woda - 300 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Do miski przesiej mąkę, wbij jaja, dodaj olej, wodę i mleko. Połączone składniki wymieszaj na gładką masę.
2. Naleśniki usmaż na rozgrzanej patelni z jedną łyżeczką oleju.
3. Na patelni z rozgrzonym masłem obsmaż przeciśnięty przez praskę czosnek i pokrojoną w drobną kostkę cebulę - do momentu, aż się zeszkli, po czym dodaj szpinak i świeżo mielony pieprz. Wszystko razem smaź jeszcze ok. 2 min. Następnie dodaj pokruszony ser.
4. Fix Spaghetti 4 sery z brokułami zagotuj w 300 ml wody, aż powstanie sos.
5. Na naleśniki nałóż farsz i zawijając brzegi do środka, zroluj ciasto. Smaż na patelni ok. 2 min. z obu stron. Podawaj z sosem serowym.

---

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)