



przepisy.pl

Naleśniki ze szpinakiem i sosem grzybowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- opakowanie mrożonego szpinaku - 1 sztuka
- Sos grzybowy Knorr** - 1 opakowanie
- chudy twaróg 0% tłuszczu - 12.5 dekagramów
- naleśniki - 10 sztuk
- pieczarki - 15 sztuk
- śmietana 18% - 3 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Szpinak ugotuj, a czosnek przeciśnij przez praskę. Następnie wymieszaj je z twarogiem i dopraw pieprzem oraz solą (jeśli uznasz to za konieczne).
2. Posmaruj naleśniki powstałą masą, po czym zwiń w rulony.
3. Oczyść pieczarki, pokrój je w plastry i podduś na tłuszczu.
4. Przygotuj Sos Grzybowy Knorr według przepisu na opakowaniu. Wymieszaj go ze śmietaną i pieczarkami.
5. Tuż przed podaniem polej naleśniki gorącym sosem.

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