



przepisy.pl

Naleśnikowe roladki z warzywami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- jaja - 4 sztuki
- mąka - 200 gramów
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mleko - 200 mililitrów
- żółta papryka - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- dymka - 1 sztuka
- Przyprawa Adobo Knorr** - 1 łyżka
- ser feta - 100 gramów
- Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem** - 4 łyżki
- szpinak baby - 150 gramów
- olej - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Blaszkę z piekarnika wyłóż papierem do pieczenia i skrop olejem. Piekarnik rozgrzej do 200 stopni.
2. W misce wymieszaj jaja z mlekiem, mąką i proszkiem do pieczenia.
3. Oba kolory papryki oraz dymkę pokrój w drobną kostkę.
4. Na wcześniej przygotowanej blaszce wylej ciasto. Po wierzchu posyp warzywami i posyp meksykańską przyprawą Knorr. Piecz przez ok 15-20 minut.
5. Po pieczeniu posmaruj całość sosem czosnkowym, ułóż na wierzchu listki szpinaku i za pomocą pergaminu zwiń ciasto w rulon i odstaw do ostygnięcia.
6. Krój w szerokie plastry i podawaj np. z świeżą sałatą.

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