






Rolada szpinakowa

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- mrożony szpinak - 150 gramów
- mleko - 500 mililitrów
- jajka - 4 sztuki
- mąka pszenna - 20 dekagramów
- plastry szynki - 10 sztuk
- naturalny twaróg - 200 gramów
- cukier - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj ciasto naleśnikowe: do miski wlej mleko, dodaj jaja, olej, szczyptę soli, pieprzu oraz przyprawę w mini kostkach Knorr.
2. Na końcu stopniowo dodawaj mąkę i cały czas mieszaj. Ciasto zabarw na zielono szpinakiem i całość zmiksuj za pomocą blendera.
3. Smaż zielone naleśniki. Gotowe placki dzieci mogą smarować serkiem i kłaść na nie szynkę.
4. Zwiń naleśniki przy użyciu folii spożywczej i odstaw do lodówki na 1 godzinę, aby ruloniki dobrze się skleiły.
5. Następnie krój rulony w plastry, z których każdy, razem z dzieckiem, przekłuwaj wykałaczką. W środku powinny powstać ślimaczki z serka i szynki.

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