



# Szpinakowe naleśniki

przepisy.pl



30 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- gotowe naleśniki - 4 sztuki
- Sos do warzyw na ciepło do szpinaku czosnkowo-serowy Knorr** - 1 opakowanie
- szpinak mrożony - 450 gramów
- cebula - 1 sztuka
- pomidory z puszki - 1 opakowanie
- mozzarella - 1 sztuka
- śmietana 12% - 100 mililitrów
- oliwa - 2 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę posiekaj drobno i podziel na dwie części. Szpinak rozmroź i dokładnie odcisnij z wody. Ser zetrzyj na tarce.
2. W rondelku przesmaż na oliwie połowę posiekanej cebuli, następnie dodaj pomidory razem z zalewą i zagotuj. Gotuj kilka minut na wolnym ogniu a następnie zmiksuj na gładki sos.
3. Na patelni zeszklij pozostałą cebulę. Następnie dodaj szpinak i smaż chwilę razem.
4. Stwórz kremowy sos mieszając zawartość opakowania Knorr ze śmietaną i dodaj do szpinaku, Całość zagotuj i odstaw.
5. Gotowy, pełen smaku farsz rozłóż na czterech naleśnikach. Naleśniki zroluj i ułóż w lekko natłuszczonym naczyniu żaroodpornym. Wierzch polej pomidorowym sosem i posyp startym serem. Naczynie wstaw do nagrzanego piekarnika i zapiekaj przez 10 minut w temperaturze 175°C.

---

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)