



przepisy.pl

Tort naleśnikowy ze szpinakiem



 35 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- jaja - 2 sztuki
- mleko - 1.5 szklanek
- sól - 1 łyżeczka
- szpinak liściasty - 500 gramów
- Cebula z USA Knorr** - 2 łyżki
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- olej do smażenia - 1 łyżka
- ser twarógowy - 150 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Mąkę pszenną połącz z mlekiem, jajkami i szczyptą soli tworząc klasyczne ciasto naleśnikowe.
2. Smaż cienkie naleśniki na patelni teflonowej z odrobiną oleju.
3. Szpinak umyj, jeśli używasz mrożone to rozmroź go i dobrze odciśnij.
4. Na patelni podsmaż szpinak, jak będzie miękki dopraw go przeciśniętym czosnkiem, szczyptą soki oraz przyprawami Knorr. Odstaw do ostygnięcia i przełóż do miski.
5. Dodaj serek twarógowy i dokładnie wymieszaj tworząc farsz.
6. Okrągłą miskę wyłóż folią spożywczą. Następnie przekładaj masę szpinakową z naleśnikami zaczynając od naleśników. Układaj dość ciasno. Ostatnią warstwę również powinien stanowić naleśnik. Gotowy tort obciąż (np. słoikiem z wodą) i wstaw do lodówki na minimum 2 godziny. Gotowy tort wyjmij z miski za pomocą folii spożywczej. Podawaj jako zimną przekąskę.

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