



przepisy.pl

Zapiekane naleśniki po bolońsku



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mrożony szpinak - 1 opakowanie
- Naturalnie Smaczne Do kurczaka w sosie śmietanowo-ziółowym Knorr** - 1 opakowanie
- Sos do warzyw na ciepło do szpinaku czosnkowo-serowy Knorr** - 1 opakowanie
- gotowe naleśniki - 8 sztuk
- mozzarella - 1 sztuka
- żółty ser - 150 gramów
- pomidory z puszki - 200 gramów
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- olej do smażenia - 3 łyżki
- cebula - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w kostkę i podsmaż na oleju a następnie dodaj odcedzony szpinak. Sos do kurczaka śmietanowo-ziółowy wymieszaj ze śmietaną i dodaj na patelnię.
2. Całość zagotuj, wystudź i wymieszaj z tartym żółtym serem.
3. Farsz zawiń w naleśniki zakładając wszystkie boki do środka. Gotowe naleśniki ułóż w naczyniu żaroodpornym.
4. Knorr Naturalnie smaczne - Spaghetti Bolognese wymieszaj z 200 ml wody oraz pokrojonymi pomidorami z puszki i zagotuj. Zalej nim naleśniki, a na wierzchu ułóż plastry sera mozzarella. Naleśniki piecz około 20 minut w nagrzanym do 200 stopni C piekarniku.

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