



Zielone naleśniki

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- jajka - 5 sztuk
- szpinak świeży - 100 gramów
- Kotlety z kaszy bulgur Knorr** - 1 opakowanie
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 0.3 łyżeczek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 0.3 łyżeczek
- mleko - 100 mililitrów
- woda gazowana - 100 mililitrów
- sól - 1 łyżeczka
- papryka zielona (pokrojona w kostkę) - 1 sztuka
- ząbek czosnku posiekany - 1 sztuka
- mąka pszenna / mąka tortowa - 125 gramów
- woda-wrzątek - 350 mililitrów
- serek kremowy naturalny - 3 łyżki
- masło - 1 łyżka
- natka pietruszki pół pęczka - 1 sztuka
- świeża bazylija kilka listków - 4 sztuki
- szczypiorek 1 pęczek - 1 sztuka
- olej roślinny do smażenia - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Szpinak opłucz w zimnej wodzie, osusz na czystej ściereczce lub ręczniku kuchennym, pokrój na mniejsze kawałki i przełóż do miski. Do szpinaku dodaj całe jajka, sól, pieprz, gałkę i zblenduj całość na gładko.
2. Do ciasta dodaj wodę, mleko i 100 g mąki, porządnie wymieszaj wszystkie składniki (najlepiej za pomocą ubijaczki/trzepaczki do jajek – mikserem będzie za mocno chlapać). Ciasto będzie dość rzadkie, to normalne. Ostaw je na ok 15 – 20 minut na blat lub stół kuchenny (nie do lodówki).
3. Do garnka przełóż masło, lekko je podgrzej a następnie dodaj całą zawartość opakowania Knorr, drobno posiekany czosnek, pokrojoną paprykę i 350 ml wrzącej wody, zamieszaj i podgrzewaj przez 5 minut na małym ogniu kilka razy mieszając (uważaj, żeby się nie przypaliło). Farsz zdejmij z ognia, do garnka dodaj drobno posiekaną natkę pietruszki, bazylię oraz kremowy serek. Wymieszaj. Spróbuj – jeśli jest zbyt pikantne – dodaj więcej sera.
4. Ciasto na naleśniki powinno nieco zgęstnieć, ale dalej być dość rzadkie. Jeśli uznasz, że powinno być bardziej gęste dodaj ok 2 płaskie łyżki mąki i dokładnie wymieszaj.
5. Na patelni do naleśników rozgrzej olej, ciepły (ale nie wrzący) przelej do ciasta naleśnikowego i energicznie zamieszaj. Dzięki temu naleśniki będą bardziej elastyczne i nie przykleją się do patelni. Na tej samej patelni, na średnim ogniu smaż naleśniki przez ok 1-2 minuty z każdej strony.
6. Na jeszcze ciepłe naleśniki, nałóż po łyżce nadzienia, zbierz brzegi naleśnika formując woreczek/sakiewkę. Ściśnij i za pomocą gałązki szczypiorku delikatnie zawiąż supełek. Gotowe naleśniki przed jedzeniem dodatkowo podgrzej, na przykład wkładając je na 5 minut do piekarnika nagrzanego do 100 stopni.