

Naleśniki orkiszowe ze szpinakiem



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 50 min

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10/10

Składniki:

- pieprz
- szpinak - 1 paczka
- masło - 5 dag
- czosnek - 2 ząbki
- śmietana - 1 łyżka
- sól
- ser

Opis przygotowania:

2 szklanki mleka , 2-3 żółtka , ok. 2 szklanki mąki , szczypta soli , 1/4 szklanki oleju

Z podanych składników wyrobić ciasto naleśnikowe. W razie potrzeby dodać mąki lub mleka. Ciasto powinno mieć konsystencję śmietany.

Odstawić na 20 minut. Po tym czasie upiec naleśniki. Na patelni roztopić masło, wrzucić rozmrożony szpinak, przesmażyć. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, doprawić do smaku. Pod koniec (kiedy odparuje) dodać śmietanę. Nakładać farsz na naleśniki, związać koperty, na każdą nałożyć odrobinę masła i starty ser. Zapiec w piekarniku kilka minut (do rozpuszczenia sera).

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!