

## Naleśniki królowej



### SUZANA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	500 g
<b>mleko</b>	1,5 szklanki
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>szpinak mrożony</b>	1 opakowanie
<b>feta</b>	1 kartonik
<b>czosnek</b>	
<b>ser żółty</b>	200 g

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Ciasto:

Wymieszać mąkę, mleko i jajo. Upiec cieniutkie naleśniki na złoty kolor.

#### Farsz:

Szpinak rozmrozić i podsmażyć na maśle. Dodać sprasowany czosnek (ilość wg uznania) i doprawić solą i pieprzem do smaku, dodać ser żółty. Na końcu, po zdjęciu z ognia dodać pokrojony ser feta, wymieszać.

Nakładać farsz do naleśników, zapiekać na patelni złożone na pół, posypać po wierzchu żółtym serem.