

NALEŚNIKI ZAPIEKANE Z SEREM



KUCHNIAMAGDALENY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Naleśniki

jajka	2 szt
woda gazowana	1 szkl
mleko	1 szkl
mąka pszenna	2 szkl
olej	2-3 łyżki
kurkuma mielona	szczypta
sól	1/3 łyżeczki

Dodatkowo

cebula	2 szt
ser żółty	150 g
majeranek Prymat	
warzywa mrożone	1 op
szpinak mrożony	200 g
jajko	1 duże
sól i pieprz	
papryka słodka mielona	
papryka ostra mielona	
zioła prowansalskie	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Nadzienie: Cebule obieramy i kroimy w kostkę. Podsmażamy do zeszklenia na rozgrzanym oleju. Paprykę myjemy, usuwamy nasiona i kroimy na mniejsze kawałki. Dodajemy do cebuli. Pieczarki obieramy, myjemy, kroimy w kostkę i wrzucamy na patelnię. Smażymy do momentu aż puszczą wodę, wtedy dodajemy mrożony szpinak. Wszystko trzymamy na ogniu aż cały szpinak się rozmrozi. Na końcu dodajemy warzywa na patelnię i smażymy aż się rozmrożą, a cała woda z warzyw wyparuje. Przyprawiamy pieprzem, solą, obiema paprykami, ziołami oraz mieszanką przypraw dołączoną do warzyw na patelnię. Odstawiamy do lekkiego ostygnięcia, a następnie wbijamy jajko i dokładnie mieszamy.
- KROK 2 Ciasto: Do miski wbijamy jajka i rozbijujemy je. Mieszamy z mlekiem i wodą mineralną. Następnie dodajemy mąkę przesianą przez sitko, sól oraz kurkumę i mieszamy dokładnie trzepaczką lub mikserem na gładkie ciasto, bez grudek. Na końcu dodajemy olej. Mieszamy. Ciasto odstawiamy na 20-30 min. Smażymy na dobrze rozgrzanej patelni z obu stron.
- KROK 3 Na naleśniki równomiernie wykładamy nadzienie i składamy w kopertę. Zwinięte naleśniki układamy w naczyniu żaroodpornym
- KROK 4 Ser żółty ścieramy na tarce o grubych oczkach i posypujemy nim naleśniki w naczyniu. Wierzch możemy posypać suszonym majerankiem.
- KROK 5 Naczynie żaroodporne zakrywamy folią aluminiową i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 190 stopni na około 15 min. Podajemy z sosem, np. pomidorowym, koperkowym lub czosnkowym, albo ketchupem.