

Szpinakowe naleśniki z białym serem



IZIONA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

naleśniki

szpinak świeży	3 garście
mleko	2 szklanki
woda	1,5 szklanki
olej	1 łyżka
jajko	2 sztuki
mąka pszenna	3 szklanki
sól	1/4 łyżeczki
Soda oczyszczona Prymat	1 szczypta

nadzienie

ser twarogowy	40 dag
rzodkiewka	1 pęczek
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte i odsączone z wody liście szpinaku zmiksować z mlekiem i wodą na koktajl
- KROK 2 , następnie dodać jajka, olej, przyprawy i mąkę, wymieszać wszystko dokładnie do momentu uzyskania gładkiego ciasta. Gdyby ciasto było za gęste to dolać troszkę wody.

KROK 3

Na natłuszczonej patelni smażyć kolejno naleśniki.

Twarożek wymieszać z pokrojonymi w plasterki rzodkiewkami i doprawić do smaku solą oraz pieprzem.

Usmażone naleśniki posmarować twarożkiem i zwinąć w rulonik, następnie pociąć na porcje.