

Zapiekane naleśniki ze szpinakiem



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------|--------------|
| szpinak mrożony | 2 paczki |
| czosnek | 2 ząbki |
| przecier pomidorowy | 500 ml |
| ser feta | 1/2 kostki |
| naleśniki | 10 szt |
| ser żółty starty | do posypania |
| oregano | |
| Bazylija suszona Prymat | |
| olej do smażenia | |
| olej do wysmarowania | |
| sól do smaku | |
| pieprz | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć pokrojony w plasterki czosnek. Wsypać szpinak.
- KROK 2 Smażyć, aż odparuje nadmiar wody, dodać ser feta, doprawić do smaku solą i pieprzem.
- KROK 3 Na naleśniku układać porcję szpinaku i zwiijać w rulon.
- KROK 4 Naczynie do zapiekania wysmarować olejem i układać naleśniki.
- KROK 5 Zalać przecierem pomidorowy, odsypać oregano i bazylią.

KROK 6 Wierzch obsypać startym żółtym serem.

KROK 7 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st i zapiekać, aż ser się roztopi.