Naleśniki ze szpinakiem ala canneloni

ENES

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	
mąka	
sól	
mleko	
szpinak mrożony	2 opakowania
czosnek	
ser żółty	
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	
smietana 18%	
pomidory krojone z puszki	2 puszki
cebula biała	jedna sztuka
zioła	
cukier	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z jajek mąki i mleka smażymy naleśniki .(Ważne aby były sprężste i nie pękały)
Farsz
Zamrożony szpinak dajemy na patelnie i czekamy do całkowitego rozmrożenia. (Ja polecam gotowy ze śmietana do nabyć w LIdlu)Scieramy ser żółty (ok kostkę), moża go również zastąpić serem feta .Szpinak należy dobrze doprawić czosnkiem, solą, pieprzem i gałką muszkatołową aby nie był mdły można jeszcze dodać śmietanę.
Sos pomidorowy
W rondelku rumienimy cebulę, Dodajemy pomidory z puszki ,doprawiamy do smaku czosnkiem,solą,pieprzem ,ziołami i cukrem.
Do naczynia żaroodpornego na dno nakładamy porcję sosu, na to naleśniki nadziane farszem szpinakowym ,zwinięte w rulon (ja przekrajam je na pół bo tak jest wygodniej nakładać). Na neleśniki sos,na ro tarty ser żółty i znowu naleśniki i tak do wyczerpania składników. Całość obficie posypujemy serem żłótym i wstawaimy do piekarniki aby ser się rozpuścił (ok 180 C). Po wyciagnięciu można udekorować świeża bazylią

Farszem tym można nadziewać tradycyjne canneloni jak również lazagne.Sos pomidorowy nadaje się również do wykorzystania w makaronowych wersjach.
Smacznegi