

Szpinakowe naleśniki z wiśniami



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wiśnie	1 szklanka
szpinak mrożony	1 kg
jajko	6 sztuk
mleko	3 szklanki
masło	8 łyżek
mąka	0,5 kg
cukier	4 łyżeczki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	0,5 łyżeczki
sól	do smaku
olej do smażenia	do smaku
migdały	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę, mleko, masło, jajka utarte z cukrem, sól i gałkę. Wszystko razem połączyć. Dodać do jednolitej masy szpinak rozmrożony i wymieszać dokładnie. Z powstałego ciasta pieczemy naleśniki na oleju. Gotowe naleśniki składamy wedle upodobań albo w rulonik, w trójkąt albo w kwadrat. Z wierzchu posypujemy migdałami i przyozdabiamy wiśniami. Można zamiast wiśni dać wiśniowy dżem. Smacznego !!