

Naleśniki ze szpinakiem



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mleko	1\2 l
mąka	1 szkl
jajko	2 szt
sól, pieprz	
FARSZ;Szpinak	500 gram
jogurt naturalny	150 ml
150-200g pieczarek	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
margaryna	1 łyżka
jajko ugotowane na twardo	3 szt.
ser żółty	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wszystkie składniki mieszamy razem w wysokiej misce mikserem po otrzymaniu jednolitej konsystencji smażymy najlepiej na margarynie średniej grubości placki FARSZ;szpinak i pieczarki drobno siekamy,lekkio doprawiamy solą i pieprzem i smażymy osobno na margarynie Ugotowane jajka i ser kroimy w kosteczki Niewielki kawałek sera zcieramy na tartce do posypyania na wierzchu.Do szpinaku dodajemy usmażone pieczarki jajka ser jogurt i mieszamy wszystko razem podgrzewając na wolnym ogniu tak aby ser się rozpuścił.Na koniec farsz doprawiamy do smaku.Nakładamy na usmażone placki i scisle zawijamy.Tak przygotowane naleśniki podgrzewamy w piekarniku przez 5-10 minut.Przed podaniem posypujemy startym żółtym serem