

Naleśniki ze szpinakiem



ENTERS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szpinak	1/2 kg
pieczarki	30 dag
żółdkowa gorzka	20 dag
śmietana	250 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Smażymy naleśniki.

Na drugiej patelni podsmażamy posiekane dwa ząbki czosnku na oleju, dorzucamy mrożony szpinak. Solimy pieprzymy do smaku. Dusimy powoli mieszając co jakiś czas.

Pieczarki umyte i pokrojone dusimy na osobnej patelni. Można lekko je posolić żeby szybciej puściły wodę. Gdy już się poddusza ok 15 min dorzucamy je do wcześniej duszącego się szpinaku, mieszamy i dusimy jeszcze 10 min.

Na koniec dodajemy śmietankę, starty żółty ser, doprawiamy solą i pieprzem. 5 min i farsz nakładamy na placki naleśnikowe - najchętniej jeszcze ciepłe, ale można je odsmażyć lub podgrzać w mikrofalce...