Naleśniki ze szpinakiem pod beszamelem

ROSIK93

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

jaja	4 szt
mąka	2 szklanki
mleko	1 szklanka
woda	1 szklanka
sól	1/2 łyżeczki
Farsz:	- -
szpinak mrożony	450 g
ser feta	200 g
czosnek	3 ząbki
masło	1 łyżka
sól, pieprz	1 szczypta
masło	1 łyżka
mąka	1-2 łyżki
mleko	2 szklanki
sól, pieprz	1 szczypta
Gałka muszkatołowa cała Prymat	1 szczypta
ser żółty	150 g
beszamel	- -
Ciasto:	- -

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja, mąkę, mleko i sól zmiksować, następnie dodać 1 szklankę wody, wymieszać. Ostawić na ok. 20 min. Dolać jeszcze wody jeżeli ciasto będzie za gęste. Na patelni upiec naleśniki. Z tych proporcji wychodzi ok. 10 naleśników.

Szpinak rozmrozić. Czosnek przecisnąć przez praskę, podsmażyć na maśle. Dodać szpinak, odparować. Na koniec pokruszony ser feta wymieszać ze szpinakiem. Doprawić solą(nie za dużo, bo ser feta sam w sobie jest już słony) i pieprzem. Odstawić do ostygnięcia.
Na naleśniki nakładać po 1 łyżce farszu i zwinąć jak krokiety. Układać ciasno w naczyniu żaroodpornym.

Masło roztopić w rondelku, dodać mąkę i zasmażyć. Następnie dodać mleko, całość zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Ser żółty zetrzeć na tarce i dodać do gorącego sosu, dokładnie wymieszać.
Całością polać naleśniki, wierzch wyrównać. Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec w 180 stopniach przez ok.25 min. Podawać na gorąco.