

Naleśniki z ricottą i szpinakiem zapiekane pod beszamelem



IWONADD



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	ok.200 ml
mąka	ok.100 g
sól	szczypta
olej	1 łyżka
szpinak	250 g
ricotta	250 g
żółtko jajek	1 szt
parmezan starty	1-2 łyżki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	szczypta
sól do smaku	
czosnek	1-2 ząbki
masło do smażenia	
mąka	1 łyżka czubata
masło	2 łyżki
mleko	ok. 150-200 ml
sól	szczypta
Gałka muskatołowa mielona Prymat	szczypta
INNE-	
parmezan starty	do posypania
masło	kilka listków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Szpinak obgotować w osolonym wrzątku max 5 minut; Następnie odcedzić;
- KROK 2 Jajko, mąkę, mleko, szczypte soli i 1 łyżkę oleju zmiksować na ciasto naleśnikowe, gdyby ciasto było za rzadkie dodać mąki, w przeciwnym razie dolać odrobinę mleka; Nabierać 1/4 chochelki, rozprowadzić na gorącej patelni o średnicy 12 cm i smażyć naleśniki na lekki kolor rumiany z obydwu stron, i tak do wykończenia ciasta;
- KROK 3 Szpinak odcinać dobrze z wody, następnie posiekać i podsmażyć z czosnkiem na maśle; Odstawić do wystudzenia;
- KROK 4 Ricottę, szpinak, żółtko, parmezan wymieszać razem, doprawić gałką muszkatałową, solą i pieprzem do smaku;
- KROK 5 Naleśniki wypełnić farszem i zwijać w rulonik;
- KROK 6 Beszamel: mąkę podsmażyć na maśle kilka minut, poczym dodawać powoli mleko cały czas mieszając, doprowadzić do konsystencji rzadkiego budyniu;
- KROK 7 Beszamel doprawić solą i gałką do smaku;
- KROK 8 Formę wyłożyć papierem do pieczenia, posmarować masłem, ułożyć naleśniki wypełnione wcześniej farszem. Na wierzchu rozprowadzić warstwę beszamelu;
- KROK 9 Posypać obficie parmezanem i położyć kilka listków masła; Piekarnik rozgrzać do 180 stopni i piec do zarumienienia wierzchu (ok. 30 minut);
- KROK 10 Po wyciągnięciu z pieca odczekać 5-10 minut przed podaniem; Smacznego!