

Naleśniki ze szpinakiem i fetą zapiekane w sosie serowym



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	1 3/4 szklanka
mleko	250 mililitr
woda	250 mililitr
jajko	2 sztuka
sól	1 szczypta

Farsz:

szpinak mrożony	600 g
cebula	2 sztuki
czosnek	3 ząbki
ser feta	150 g
parmezan starty	3 łyżki
sól	szczypta
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
masło	1 łyżeczka
olej	1/2 łyżki

Beszel:

masło	2 łyżki
mąka	2 łyżki
mleko	350 ml

sól	do smaku
pieprz	do smaku
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
ser żółty gouda tarty	100 g
parmezan starty	3 łyżki
Kurkuma mielona Prymat	1/2 łyżeczki

Do posypania

ser żółty gouda tarty	100 g
------------------------------	-------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jak przygotować naleśniki z fetą i szpinakiem?

- KROK 1** Naleśniki: Składniki ciasta zmiksować. Ciasto odstawić na 30 minut. Na dobrze rozgrzanej patelni smażyć naleśniki z obu stron na rumiano.
- KROK 2** Farsz: Cebulę pokrojoną w drobną kostkę zarumienić na maśle z olejem. Dodać zamrożony szpinak. Smażyć do rozmrożenia i odparowania wody. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, pokruszoną fetę, ser parmezan (lub grana padano) i doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muskatołową. Farsz lekko przestudzić.
- KROK 3** Beszamel: W rondelku rozpuścić masło. Dodać mąkę i zrobić gładką zasmażkę. Stopniowo dolewać mleko ciągle mieszając (najlepiej za pomocą trzepaczki). Kiedy sos zacznie gęstnieć doprawić go solą, pieprzem, gałką muskatołową. Dodać starty ser gouda i parmezan. Wymieszać do rozpuszczenia sera.
- KROK 4** Na naleśniki nałożyć farsz ze szpinaku i zwinąć naleśniki. Nadziane naleśniki ułożyć ciasno w wysmarowanym masłem naczyniu do zapiekania. Naleśniki polać sosem i posypać tartym serem gouda.
- KROK 5** Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec 30-40 minut do zarumienienia wierzchu. Przed rozkrojeniem chwilę poczekać, aby sos się związał i łatwiej było wyjąć naleśniki z formy.