

Zielona niespodzianka Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

piwo jasne	1 szklanka
woda	1 szklanka
jajko	2 sztuki
sól	do smaku
mąka pszenna-żeby ciasto było gęste jak śmietana	około 1/2 kg
szpinak mrożony	1 paczka
wiórki kokosowe	2 czubate łyżki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	do smaku
olej do smażenia	
rokpol	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki ciasta (piwo, woda, 2 jajka, sól, mąka) zmiksować i usmażyć cienkie naleśniki. Rozmrożony szpinak odparować. Jajka dokładnie roztrzepać widelcem w garnuszku i wlać do szpinaku, dodać kokos i przyprawić solą, pieprzem, czosnkiem i gałką muskatołową. Ser pokroić w kostkę i wymieszać ze szpinakiem. Na naleśniki rozłożyć szpinak, zwinąć jak krokiety i obsmażyć z obu stron na rumiano, na oleju. Na talerzach ułożyć naleśniki i połączyć sosem. Smacznego!