

naleśniki ze szpinakiem i serem feta



NIPU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

szpinak mrożony	1 opakowanie
ser feta	1 opakowanie
czosnek	2 ząbki
mleko	1 szklanka
jajko	1 sztuka
mąka wrocławska	1,5 szklanki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
woda gazowana	1 szklanka
olej	3-4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

masa na naleśniki: miksujemy w takich proporcjach jak wyżej zostały wymienione czyli: mleko, woda, jajko, proszek do pieczenia, mąka. Masa powinna być gęsta ale nie zbyt zbita. Rozgrzewamy patelnię z łyżką (im większa patelnia tym troszkę więcej oleju) i zaczynamy smażyć naleśników. między czasie, ale nie koniecznie można później na innej patelni na 2 łyżkach oleju wrzucamy szpinak który się rozmraża kiedy się podusi na małym ogniu dodajemy pieprzu (Nie dodajemy soli bo ser feta jest słony) i wyciśnięty przez praskę czosnek i jeszcze dusimy pod przykryciem, uważajmy tylko na to by się nie przypalił. odstawiamy nasza masa musi wystygnąć. Po wystygnięciu otwieramy ser feta i wrzucamy go do szpinaku i widelcem miażdżymy. I teraz najprzyjemniejsza część naleśnik smarujemy naszą szpinakową masą i na talerz. Gotowe do tego polecam jeszcze sos śmietanowo - koperkowy można go znaleźć w moich innych przepisach