

Przepis dnia, odc. 18: Zapiekane naleśniki ze szpinakiem i serem kozim



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Naleśniki

jajko	2 szt.
mleko	1 szklanka
mąka	2 szklanki

woda gazowana

Sól ziołowa jodowana Prymat

Farsz

szpinak	500 g
masło klarowane	
czosnek	2 ząbki
ser kozi	200 g

suszone pomidory

śmietana kremówka

Gałka muskatołowa mielona Prymat

Pieprz biały mielony Prymat

Bulion grzybowy 1 kostka

Sos serowy

cebula

śmietanka kremowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto na naleśniki:
Do miski lub melaksera wrzucamy wszystkie składniki i dokładnie mieszamy.
Następnie na patelni rozgrzewamy masło klarowane, wlewamy ciasto i smażymy naleśniki.
- KROK 2 Farsz:
Kroimy w paski pomidory suszone i wrzucamy do garnka na masło klarowane, dokładamy 2 ząbki czosnku (pocięte w plasterki), dodajemy szpinak. Doprawiamy bulionem grzybowym, śmietaną, gałką muszkatołową oraz pieprzem. Ścieramy ser kozi na tarce i dodajmy go do szpinaku. Następnie gotujemy całość przez kilka minut.
- KROK 3 Sos:
Rozgrzewamy masło klarowane w garnku , kroimy cebulę na drobną kostkę i chwilę smażymy. Doprawiamy solą ziołową, dolewamy śmietaną kremówkę oraz starty żółty ser. Następnie doprawiamy gałką muszkatołową, pieprzem grubo mielonym i mieszamy sos.
- KROK 4 Naleśniki wypełniamy farszem i zwijamy w kształt zraza.
- KROK 5 Układamy w naczyniu żaroodpornym, które wcześniej smarujemy odrobiną masła. Polewamy sosem i wkładamy do pieca na ok. 15 minut do temperatury 180 stopni.
- KROK 6 Naleśniki podajemy udekorowane świeżymi ziołami.