

Naleśniki szpinakowe z serkiem jagodowym



JUSTYNKAG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto naleśnikowe

szpinak świeży	1 garść
mleko	1/2 szklanki
woda gazowana	1/2 szklanki
mąka pszenna	1 szklanka
żółtko jajek	3 sztuki
białko	3 sztuki
sól	szczypta
cukier	2 łyżeczki
olej rzepakowy	1 łyżka

Farsz

jagody	100 g
serek homogenizowany	1 opakowanie
cukier waniliowy	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szpinak zmiksować z mlekiem na gładką masę, tak żeby nie było najmniejszego kawałka szpinaku. Dodać resztę składników oprócz białek i zmiksować. Białka ubić na sztywną pianę, dodać do ciasta naleśnikowego i delikatnie wymieszać. Smażyć cienkie naleśniki. Jagody zmiksować w blenderze i wymieszać z serkiem i cukrem waniliowym. Smarować naleśniki, zawijać i połączyć sosem jagodowym. Przybrać świeżymi jagodami.

