

Enchiladas ze szpinakiem



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak

sos beszamelowy

tortille

ostre papryczki

żółty ser

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 950 ml mleka, pół szklanki masła, pół szklanki mąki, 1 duża papryczka chili, 2 świeże lub ze słoiczka papryczki jalepenos, łyżeczka soli, pół łyżeczki białego pieprzu, 1 łyżeczka granulowanego czosnku, 1 średnia posiekana cebula, 2 łyżki oliwy, 90 dag ugotowanego i odsączonego mrożonego szpinaku, 45 dag tartego sera szwajcarskiego, 10 pszennych tortilli.

SPOSÓB WYKONANIA: Zagotować mleko. W rondlu rozpuścić masło. Dodać mąkę. Zrobić zasmażkę. Powoli wlewać mleko. Gotować aż sos będzie kremowy ok. 5 minut. Dodać do sosu papryczki. Doprawić solą, pieprzem i czosnkiem. Na oliwie podsmażyć cebulę. Dodać szpinak i gotować 5 - 10 minut. Wlać do szpinaku 1 szklankę sosu. Odłożyć połowę sera. Resztę podzielić na 10 części. Na każdą tortillę wyłożyć porcję sera i pół szklanki szpinakowej mikstury. Zrolować tortille. Zawinąć boki pod spód i układać w naczyniu żaroodpornym. Polać resztą sosu i posypać resztą sera. Piec do zezłocenia przez 15 - 20 minut. Można podać z dodatkowym sosem.