

Doradca Smaku IX: Naleśniki z serem pleśniowym, szpinakiem i boczkiem, odc. 1



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

jajko	2 sztuki
mleko 3,2%	1,5 szklanki
mąka	3 szklanki
ząbki czosnku	1 sztuka
cebula	1 sztuka
pomidor	1 sztuka
kabanos	2 sztuki
olej rzepakowy	200 mililitrów
szpinak świeży	1 garść
boczek wędzony	1/2 opakowanie
ser pleśniowy	100 gramów
jogurt naturalny	150 mililitrów
kapary całe Smak	20 gramów
kolendra	1 pęczek
papryczka chili	1 sztuka

Do smaku

Sól ziołowa jodowana Prymat	1-2 szczypta
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	1-2 szczypta
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1-2 szczypta
Pieprz ognisty mielony Prymat	1-2 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1.** Do miski wbijamy jajka, dodajemy mleko, mąkę oraz sól. Następnie miksujemy, by uzyskać ciasto naleśnikowe.
- 2.** Czosnek siekamy w plastry, cebulę kroimy w piórka. Z pomidora wykrawamy środek i kroimy w kostkę. Kabanosy kroimy w plasterki. Na rozgrzaną patelnię wlewamy 100 ml oleju, dodajemy cebulę, czosnek, kabanosy i mieszamy. Dodajemy świeży szpinak, pomidory, doprawiamy solą morską i pieprzem ognistym, całość mieszamy.
- 3.** Z ½ boczku skroić 6 plastrów, z każdego plastra odkroić chrząstki, resztę zachowujemy do dania. Patełnię rozgrzewamy i smażymy zachowane plastry boczku, a następnie wykładamy je na talerz. Na patelni po boczku wlewamy 50 ml oleju, rozgrzewamy i wlewamy 1 chochlę ciasta naleśnikowego, podsmażamy z dwóch stron, po czym ściągamy pierwszego naleśnika.
- 4.** Blachę wykładamy papierem do pieczenia i wykładamy na niego naleśnika. Do pozostałego w misce ciasta naleśnikowego dolewamy 50 ml oleju i mieszamy. Jedną chochlę ciasta naleśnikowego wylewamy na patelnię i smażymy z dwóch stron. Na usmażonego naleśnika nakładamy szpinak z pomidorami oraz plastry boczku. Ser pleśniowy kroimy na 6 plastrów i kładziemy na plastry boczku. Przykrywamy drugim naleśnikiem. Usmażone naleśniki wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180°C na 20 minut.
- 5.** Do miski wlewamy jogurt naturalny, dodajemy posiekane kapary i kolendrę – doprawiamy solą morską i kolorowym pieprzem. Papryczkę chili siekamy, ¾ papryczki dodajemy do jogurtu i mieszamy. Dip przekładamy do małej miski. Naleśniki wykładamy z pieca, kroimy na 4 części, a następnie przekładamy je na talerz. Obok nakładamy dip, naleśniki posypujemy kolendrą i ¼ skrojonej papryczki chili.