
Naleśniki ze szpinakiem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4234 razy.

Ciasto:

25 dag mąki,

1 szklanka mleka,

1 szklanka wody,

2 jaja,

2-3 łyżki oleju,

sól,

tłuszcz do smażenia

Nadzienie:

50 dag szpinaku,

30 dag mielonego mięsa,

łyżka masła,

1 jajo,

10 dag tartego żółtego sera

Sos:

1 szklanka kwaśnej śmietany,

1 łyżka ketchupu,

1 łyżka tartego sera

Szpinak przebrać , usunąć ogonki, wymyć w dużej ilości wody, osączyć , drobno posiekać . Mielone mięso przesmażyć na tłuszczu, dodać szpinak, jajo i utarty ser, dobrze wymieszać i przyprawić do smaku. Przygotować ciasto naleśnikowe i usmażyć naleśniki. Na naleśniki nakładać wałeczki nadzienia i zwijać w ruloniki. Układać w wysmarowanym tłuszczem naczyniu. Każdą warstwę smarować stopionym masłem. Śmietaną wymieszać z ketchupem i tartym serem. Potrawę zalać sosem i wstawić do nagrzanego piekarnika na ok. 30 min. Podawać gorące w naczyniu, w którym się zapiekały.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>