

Krokiety ze szpinakiem i fetą.



Autor: **Gotuj_z_Basterem**
Przepisów: 9 Ocena: 381

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- Naleśniki:
- 3 jajka,
- 1,5 szklanki mleka,
- 1,5 szklanki wody gazowanej,
- 2,5 szklanki mąki,
- szczypta soli (w przypadku gdybyśmy robili naleśniki na słodki, zamiast soli użyć 2 łyżki cukru).
- Farsz:
- 450/500 gramów szpinaku (ja użyłam mrożonego brykietu),
- 200 gramów sera feta,
- 4 ząbki czosnku,
- 2 łyżki jogurtu naturalnego,
- sól,
- pieprz
- Dodatkowo:
- 1 jajko,
- bułka tarta.

Sposób przygotowania:

- 1 Tutaj mamy wolność wyboru. Możemy najpierw usmażyć naleśniki. Lub najpierw zrobić farsz, należy tylko pamiętać, żeby farsz w momencie nakładania do naleśników był chłodny. Ja naleśniki usmażyłam dzień wcześniej.
- 2 Naleśniki:
Jajka rozpijamy warzechą do połączenia się białka z żółtkiem, dodajemy sól, wodę i mleko. Wszystko razem mieszamy. Na końcu dodajemy mąkę i mieszamy aż nie będzie grudek (najłatwiej ubijaczką do jajek).
Smażymy cienkie naleśniki.
- 3 Farsz:
Czosnek obieramy, rozgniatamy ręką i smażymy lekko na oleju. Dodajemy szpinak i dusimy kilka minut. Dodajemy sól i pieprz (należy pamiętać, że feta także jest słona, więc z rozwagą). Pod koniec dodajemy pokruszoną fetę, jogurt i mieszamy. Ściągamy z ognia i odstawiamy do ostygnięcia.

4 Farszem smarujemy naleśniki.



5 Składamy dwa boki.



6 Składamy jeden koniec.



7 I zawijamy...



8 W efekcie powstaje nam krokiet jeszcze bez panierki:



9 Teraz wystarczy nasze krokiety zanurzyć w rozmąconym jajku z dwoma łyżkami mleka, obtoczyć w bułce tartej wymieszanej ze szczyptą soli. I smażyć na oleju na złoty kolor.



Twoje notatki do przepisu: