

Naleśniki ze szpinakiem w formie zapiekanki



Autor: **raksaksa1**
Przepisów: **10** Ocena: **183**

3-4 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Dowolna ilość usmażonych naleśników
- szpinak, 1 opakowanie
- ser feta, 1 opakowanie
- brokuł, 1 duży
- Śmietana 18% (gęsta), 400ml (duże opakowanie)
- masło, 2 łyżeczki
- starty żółty ser
- Sól, pieprz, gałka muskatołowa, czosnek opcjonalnie

Sposób przygotowania:

- 1 Rozmrażamy szpinak lub dusimy jeśli mamy surowy. Ser feta rozdrabniamy widelcem i łączymy ze szpinakiem pozostawiając 1-2 łyżki szpinaku. Smażymy naleśniki (ciasto wg uznania i swojego doświadczenia), ja do ciasta naleśnikowego dodaję tę pozostawioną niewielką ilość szpinaku, wtedy naleśniki po usmażeniu wyglądają bardziej efektownie. Każdy naleśnik smarujemy masą szpinakową i zwijamy w ruloniki. Gotuję brokuł ok. 2 minut dłużej niż zwykle. Następnie na patelni topię 1 łyżeczkę masła i wrzucam do niego ugotowany brokuł. Gdy się podsmaża rozdrabniam go widelcem. Wlewam śmietanę, łączę z brokułem i delikatnie wysmażam przyprawiając: solą, pieprzem, gałką muskatołową odrobiną czosnku. Naczynie żaroodporne smaruję masłem. Układam dosyć ściśle naleśniki jeden obok drugiego, tak by całe naczynie było wypełnione naleśnikami. Zalewam sosem śmietanowo-brokułowym, a wierzch posypuję tartym serem. Zapiekam w gorącym piekarniku, aż ser się stopi. Smacznego!)))

Twoje notatki do przepisu: