

# Krokiety ze szpinakiem a'la Justa



Autor: **Halszczak**  
Przepisów: 5 Ocena: 51



1-2 os.



30 min



średnie przystępne



## Składniki:

- 1 duży pęczek szpinaku,
- żółty ser, 10 dag
- czosnek, 2-3 ząbki
- sol, 2 szczypty
- świeżo mielony pieprz, szczypta
- naleśniki, 5

## Sposób przygotowania:

- 1 Szpinak dokładnie opłukać, odciąć łodyżki, odstawić do odsączenia.
- 2 Czosnek obrać drobniutko posiekać, lub przecisnąć przez praskę, ser zetrzeć na tarce o dużych otworach.
- 3 Na patelnię wylać odrobinę oliwy wrzucić szpinak, lekko podsmażyć, dodać czosnek i smażyć do całkowitego odparowania płynu.
- 4 Na naleśnikach układać cieniutką warstwę farszu, obok ułożyć starty ser, zawinąć i przesmażyć na patelni do zrumienienia.
- 5 Podawać z sosem czosnkowym.

## Twoje notatki do przepisu: