

Naleśniki szpinakowe z brokułami



Autor: **bieszczadzki**
Przepisów: 3 Ocena: 90

 3-4 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- naleśniki
- mleko, szklanka
- duże jajko, 1 szt
- piwo jasne, 200 ml
- mąka
- szpinak (świeży lub mrożony), 100 g
- sól, szczypta
- pieprz, czosnek
- nadzienie
- brokuł (świeży lub mrożony), 500 g
- pieczarki, 250 g
- ser żółty, twardy, 200 g
- sól, pieprz, sól
- przyprawy

Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od szpinaku. Na bardzo małej ilości masła, podsmażamy szpinak, dodajemy czosnek (mały ząbek). Po ok 5 min, (gdy szpinak zamrożony, troszkę dłużej) odstawiamy szpinak do wystygnięcia.
- 2 Mieszamy składniki na naleśniki mikserem na najmniejszych obrotach. Nie podałem ilości mąki, ponieważ zawsze dodaję na oko, tak aby ciasto było odpowiednio gęste. Na koniec dodajemy przygotowany szpinak i mieszamy łyżką do połączenia składników. Dodanie piwa, powoduje, że ciasto wyjdzie puszyste.
- 3 Pora na nadzienie. Gotujemy brokuła w małych różyczkach w parowarze, podobnie jak pieczarki. Kontrolujemy brokuła, żeby nie był za miękki. Po czym na rozgrzaną patelnię, wrzucamy brokuła razem z pokrojonymi pieczarkami i podsmażamy kilka minut, jednocześnie przyprawiając jak lubimy. Pod koniec dodajemy starty żółty ser i intensywnie mieszamy aż powstanie jednolita masa.
- 4 Gorące nadzienie nakładamy na naleśniki i zawijamy (każdy znajdzie swój ulubiony sposób). Możemy posypać żółtym serem, ale najlepiej smakuje z sosem tatarskim.

Twoje notatki do przepisu: