

nalesniki ze szpinakiem



Autor: **Konto usunięte**
Przepisów: 13 Ocena: 322



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- tradycyjne usmazono nalesniki, 4
- szpinak mrozony, ok350g
- cebula, srednia
- czosnek, 2 zabki
- pieczarki, 400g
- ser zolty starty, ok10 dag
- bulka tarta
- smietanka 30%(nie koniecznie,wedle uznania), 2 lyzki

Sposób przygotowania:

- 1 cebulke podsmażyc na oliwie gdy sie zrobi szklista dodac posiekany czosnek,pokrojone drobno pieczarki i rozmrozony szpinak .calosc podsmażyc ewentualnie mozna dodac 2 lyzki slodkiej smietany i doprawic (sol,pieprz.vegeta) usmazono nalesniki posmarowac goracym farszem posypac startym serem zwinac i obtoczyc w bulce tarej (pyszne sa rowniez obtoczone w platkach migdalow- panierka jest wtedy bardzo chrupiacca)gotowe nalesniki podsmażyc na patelni na zloty kolor smacznego

Twoje notatki do przepisu: