

Naleśniki ze szpinakiem, fetą i pomidorami

Autor: **mari**Przepisów: **80** Ocena: **2187**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- szpinak mrożony, 1 kg
- pomidory, 2-3 szt.
- ser feta, 1 op.
- czosnek, 2 ząbki
- oregano
- śmietana, 5 łyżek
- masło, 2 łyżki
- mąka, 2 łyżki
- mleko, 1 i 1/2 szkl.
- sól, pieprz
- naleśniki wg własnego przepisu

Sposób przygotowania:

- 1 Szpinak zalać osolonym wrzątkiem i gotować ok. 3 min. Odcedzić. Doprawić solą, pieprzem i roztartym czosnkiem. Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skóry, pokroić w kawałki.
- 2 W rondelku rozpuścić masło, dodać dwie łyżki mąki, następnie mleko. Energicznie mieszać by nie powstały grudki. Kiedy sos zgęstnieje dodać śmietanę, pokrojoną w kostkę fetę, doprawić solą, pieprzem i oregano. Połowę sosu beszamelowego wymieszać ze szpinakiem.
- 3 Naleśniki nadziewać szpinakiem (składać w trójkąty). Ułożyć w wysmarowanym tłuszczem naczyniu żaroodpornym, przekładając kawałkami pomidorów. Polać resztą sosu. Zapiekać ok. 15 minut w piekarniku w temp. 180 stopni.

Twoje notatki do przepisu: