

Naleśniki ze szpinakiem i fetą zapiekane pod beszamelem



Autor: **mimiwiki**

Przepisów: **573** Ocena: **16546**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- na ciasto:
- 1 szklanka wody (może być gazowana)
- 1 szklanka mleka
- 1 i 1/2 szklanki mąki
- 2 jajka
- szczypta soli
- tłuszcz do smażenia (u mnie masło)
- na farsz:
- 400 g świeżego szpinaku (może też być mrożony)
- 2 ząbki czosnku
- 200 g sera feta
- Sól
- Pieprz
- oliwa z oliwek
- na beszamel:
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki mąki
- 2 szklanki mleka
- szczypta gałki muszkatołowej
- 125 g tartego sera żółtego

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na ciasto miksujemy i odstawiamy na 20 minut. Ponownie mieszamy. Na rozgrzanym tłuszczu (średnia patelnia) smażymy cienkie naleśniki (około 12 sztuk).

Na dużej patelni rozgrzewamy 2-3 łyżki oliwy - dodajemy porwany szpinak, gdy zmniejszy swą objętość o połowę wrzucamy przeciśnięty przez praskę czosnek i razem przesmażamy. Dodajemy pokruszoną fetę, doprawiamy solą i pieprzem i mieszamy, aż ser się trochę rozpuści.

Nakładamy farsz na naleśniki, składamy boki i zwijamy jak krokiety. Układamy w foremce żaroodpornej (około 20x30 cm).



- Przyrządzamy beszamel. W rondelku rozpuszczamy masło. Dodajemy mąkę i mieszamy. Zalewamy mlekiem i doprowadzamy do wrzenia. Przyprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Wrzucamy tarty ser. Zalewamy beszamelem naleśniki.



- Wstawiamy foremkę do piekarnika nagrzanego do 180 stopni (górna grzałka) na około 20 minut.



4 Smacznego :)

Więcej przepisów na blogu [Moje Kuchenne Rewelacje](#) :)



Twoje notatki do przepisu: