

Naleśnikowa rolada ze szpinakiem, serem feta i żurawiną



Autor: **marianna1289**
Przepisów: **264** Ocena: **1233**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Mąka pszenna 1 1/2 szklanki
- Jajka kurze 2 szt.
- Mleko 1 szklanka
- Woda 1/2 szklanki
- Szpinak mrożony w kulkach 5 szt
- Ser feta-150 g
- żurawina suszona 15 dag
- Czosnek 1 ząbek
- Sól, pieprz ,gałka muskatołowa
- Olej roślinny

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka roztrzepać ze szczyptą soli, dodać mleko ,wodę i mąkę , zmiksować na gładkie ciasto. Dodać 3 łyżki oleju i dalej zmiksować. Naleśniki usmażyć na dobrze rozgrzanej patelni najlepiej naleśnikowej. Przewrócić na drugą stronę gdy spód będzie rumiany.
- 2 Czosnek przepuścić przez praskę lub drobno pokroić. Na patelni rozgrzać łyżkę oleju wrzucić szpinak smażyć 5 min., doprawić solą pieprzem i gałką muskatołową i całość smażyć 2 min. Żurawinę przelać gorącą wodą.
- 3 Na usmażone wcześniej naleśniki nałożyć porcję szpinaku ,rozprowadzając ją po całym naleśniku, od brzegu ułożyć pasek sera feta ,a tuż obok pasek z żurawiny.
- 4 Zawinąć tworząc roladę , jeżeli ktoś lubi to można wierzch polać sosem pomidorowym lub keczupem.

Twoje notatki do przepisu: