

Naleśniki ze szpinakiem

data aktualizacji: 2021.01.21 autor: Redakcja



SKŁADNIKI:

NADZIENIE

- 100 g ricotty
- 200 g szpinaku mrożonego
- 1/2 szklanki tartego parmezanu
- 1 małe jajko
- przyprawy: sól, pieprz, gałka muskatołowa, czosnek w proszku

SOS POMIDOROWY

- 2 łyżeczki oliwy
- 1 ząbek czosnku
- 1/2 cebuli
- 700 ml przecieru pomidorowego

- przyprawy: sól, pieprz, suszone oregano, szczypta cukru
- świeża bazylia

DODATKI

- 200 g sera mozzarella
- opcjonalnie: suszone oregano, chili, pomidorki koktajlowe

PRZYGOTOWANIE:

- Usmażyć naleśniki. Szpinak rozmrozić, odcisnąć, wymieszać z ricottą, parmezanem, przyprawami i jajkiem. Powstałym nadzieniem posmarować naleśniki i zawinąć w roladki.
- Sos pomidorowy: w garnku na oliwie zeszklić pokrojony czosnek i cebulę. Dodać przecier, doprawić solą, pieprzem, szczyptą cukru i suszonego oregano. Dodać kilka listków bazylii i gotować na wolnym ogniu przez ok. 10 minut.
- Naczynie do zapiekania posmarować oliwą. Ułożyć naleśniki jedną warstwą, poleć sosem, opcjonalnie można też dodać pokrojone pomidorki koktajlowe i posypać suszonym oregano i chili. Zapiekać przez ok. 15 minut w 200 stopniach C. Położyć mozzarellę i zapiekać jeszcze przez 5 minut.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37871-nalesniki-ze-szpinakiem>