Mój przepis na kolację: Naleśniki z serem mozzarella, szpinakiem i pomidorami suszonymi

Składniki na 1 porcję – 2 szt

Składniki:

- Mąka pszenna pełnoziarnista – 4 łyżki
- Jajko – 1 sztuka
- Mleko 2% - ¼ szklanki
- Woda – ¼ szklanki
- Oliwa z oliwek – 1 łyżka
- Mozzarella – 2 plastry
- Szpinak świeży (baby) – ¾ szklanki
- Pomidor suszony – 4 plastry
- Czosnek – 1 ząbek
- Sól, pieprz czarny

Sposób przygotowania:

1. Mąkę, jajko, mleko, wodę, olej (1 łyżeczka) i sól miksuj do uzyskania jednolitej konsystencji.
2. Patelnię posmaruj odrobiną tłuszczu za pomocą pędzelka. Na rozgrzaną patelnię wlewaj niewielkie porcje ciasta i smaż z obu stron na złoty kolor.
3. Suszone pomidory zalej wrzątkiem, a po kilku minutach odsącz i pokrój.
4. Szpinak wrzuć na rozgrzaną patelnię z pozostałym tłuszczem, dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek, przyprawy i smaż przez kilka minut.
5. Dodaj do szpinaku suszone pomidory, pokrojony ser i smaż do momentu, aż się rozpuści, a następnie wymieszaj.
6. Na usmażone naleśniki nałóż farsz i zwiń.
7. Podsmaż na patelni do zarumienienia przez około 3 minuty.

Anna Kultys, Zuzanna Żak
Klasa VII, PSP w Brzeźnicy
Opiekun Iwona Bitner, e-mail szkoły: pspbrzeznica@o2.pl