



Zapiekane naleśniki

Składniki

Ciasto naleśnikowe:

- ok. 1 szklanka mąki Basia Wrocławska typ 500
- ok. 2 szklanek mleka
- 3 jajka
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- sól do smaku

Farsz:

- 500 g szpinaku
- 250 g sera ricotta
- 1 szt. sera mozzarella
- 1 ząbek czosnku

Sos beszamelowy:

- 2 łyżki mąki Basia Wrocławska
- 0,5 litra mleka
- 50 g masła
- gałka muszkatołowa do smaku
- sól i biały mielony pieprz do smaku

Dodatkowo:

- parmezan wg potrzeb
- masło wg potrzeb

Sposób przygotowania

Przygotowanie składników:

Jeżeli używasz mrożonego szpinaku, pracę rozpocznij od jego rozmrożenia i odcisnięcia wody. Możesz także odparować wodę na patelni. Świeży szpinak natomiast, należy najpierw dokładnie wypłukać i zblanszować przez ok. 2 minuty w gotującej wodzie, a nadmiar wody odcisnąć.

Naleśniki:

Do miski wbij jajka, dodaj sól i roztrzep jajka przy pomocy różgi kuchennej. Dodaj mąkę i ponownie wszystko wymieszaj. Na koniec dodaj mleko i zioła prowansalskie. Odstaw ciasto na kilka minut. Jeżeli ciasto naleśnikowe jest zbyt gęste, dodaj mleko. Z kolei jeżeli ciasto jest zbyt rzadkie; dodaj trochę mąki.

Smażenie naleśników:

Gorącą patelnię wysmaruj masłem i wylej na nią porcję ciasta. Smaż naleśniki na średnim ogniu z obu stron, aby się nie przypaliły

Farsz:

Do zimnego i odcisniętego z wody szpinaku, dodaj ser ricotta, sól, pieprz oraz odcisnięty przez praskę czosnek. Całość wymiesza przy pomocy widelca. Teraz dodaj pokrojona w kostkę mozzarellę i znów wszystko wymieszaj

Sos beszamelowy:

W garnku rozpuść masło, a następnie dodaj mąkę. Przy pomocy różgi kuchennej, wszystko wymieszaj. Dodaj mleko i przyprawy. Ciągłe mieszając, doprowadź do powstania gęstego sosu.

Składanie naleśników:

Na każdym naleśniku rozprowadź łyżkę sosu beszamelowego oraz szpinakowego farszu. Naleśnik złoż jak krokiet. Na dnie naczynia do zapiekania, rozprowadź 1 - 2 łyżki beszamelu. Ułóż naleśniki jeden obok drugiego. Polej naleśniki pozostały sosem i oprósź je startym serem.

Pieczenie:

Ustaw piekarnik na 200 stopni bez termoobiegu. Naleśniki włóż do piekarnika na środkową półkę. Po 15 minutach pieczenia, wyłącz

termoobieg oraz grill i kontynuuj pieczenie do momenty kiedy naleśniki apetycznie się zarumienią. Smacznego!