



Naleśniki - grzyby i szpinak

Składniki

Ciasto

- 2 szklanki mleka
- 1 i 1/4 szklanki Mąki Basi Wrocławskiej
- 1 jajko
- 1 łyżka oleju

Nadzienie

- 3 łyżki oliwy z oliwek extra virgin
- Około 400 g świeżych grzybów pokrojonych w cienkie plasterki
- 1/4 szklanki świeżej natki pietruszki
- 1 łyżka świeżego tymianku
- 1 ząbek czosnku, drobno posiekanego
- sól i pieprz do smaku
- 100 g startego sera mozzarella
- 100 g świeżego szpinaku

Sposób przygotowania

Naleśniki - grzyby i szpinak

Ciasto smażyć na wolnym ogniu, z obu stron, na suchej patelni (nie potrzeba tłuszczu, olej jest w cieście). Usmażone odstawić w ciepłe miejsce (np. do nagrzanego piekarnika), żeby nie ostygły. Rozgrzać oliwę na dużej patelni, dodać grzyby i smażyć na średnim ogniu mieszając przez około 10 minut. Dodać natkę pietruszki, tymianek, czosnek, sól i pieprz. Smażyć przez 1 minutę. Zmniejszyć ogień i dodać pokrojony szpinak i dusić pod przykryciem około 2 minuty. Odkryć i dodać ser i poczekać aż się rozpuści. Nadziewać naleśniki i podawać na ciepło.