

Naleśniki ze szpinakiem i sosem grzybowym

Naleśniki ze szpinakiem i sosem grzybowym - składniki:

- opakowanie mrożonego szpinaku - 1 sztuka
- pieczarki - 15 sztuk
- Sos grzybowy Knorr - 1 opakowanie
- śmietana - 3 łyżki
- twaróg - 12.5 dekagramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- naleśniki - 10 sztuk
- pieprz - 1 szczypta

Naleśniki ze szpinakiem i sosem grzybowym - sposób przygotowania:

1. Szpinak ugotuj, a czosnek przeciśnij przez praskę. Następnie wymieszaj je z twarogiem i dopraw pieprzem oraz solą (jeśli uznasz to za konieczne).
2. Posmaruj naleśniki powstałą masą, po czym zwiń w rulony.
3. Oczyść pieczarki, pokrój je w plastry i podduś na tłuszczu.
4. Przygotuj Sos Grzybowy Knorr według przepisu na opakowaniu. Wymieszaj go ze śmietaną i pieczarkami.
5. Tuż przed podaniem polej naleśniki gorącym sosem.



