

NALEŚNIKI ZE SZPINAKIEM I TWAROGIEM



Receptury na 2 porcje

Naleśniki ze szpinakiem i twarogiem			Sposób wykonania naleśników ze szpinakiem i twarogiem.
Surowce	j.m.	Ilość	
ciasto			<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Pokrojony drobno czosnek podsmaż na maśle, dodaj szpinak i odparuj wodę. Wystudzony szpinak połącz z pokruszonym twarogiem. Wyrób masę i dopraw do smaku. Sporządź ciasto naleśnikowe i usmaż cienkie naleśniki. Nadziej naleśniki farszem i uformuj w rulon zamknięty. Obsmaż na oleju. Naleśniki wyporcuj na 2 równe porcje.
Mąka pszenna	g	100	
Mleko	ml	100	
Jajo	szt.	1	
Woda	ml	ok.100	
Słonina	g	7	
Sól	g	do smaku	
nadzienie			
Szpinak mrożony	g	170	
Twaróg półtłusty	g	100	
Czosnek	ząbek	1	
Masło	g	30	
Olej (do podsmażenia)	g	30	
Sól, pieprz		do smaku	

Sos pomidorowy			Sposób wykonania sosu pomidorowego.
Surowce	j.m.	Ilość	
Sok pomidorowy	ml	120	<ol style="list-style-type: none"> Przeprowadź obróbkę wstępną surowców. Sporządź zasmażkę I-go stopnia z masła i mąki. Rozprowadź zasmażkę sokiem pomidorowym z dodatkiem wody i zagotuj. Zahartuj śmietanę i połącz z pozostałym sosem. Dopraw do smaku. Wyporcjowany sos podaj do naleśników.
Masło	g	15	
Mąka pszenna	g	15	
Śmietana 18%	g	30	
Woda	ml	50	
Sól, cukier, pieprz	g	do smaku	