

Zapiekane roladki naleśnikowe ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i oscypkiem



Składniki

1 szklanka - mleko
1/2 szklanka - woda
1 szklanka - mąka
2 szt. - jajka
450 g - szpinak mrożony
6 szt. - suszone pomidory
z zalewy
1 szt. - czosnek
5 szt. - oscypek
4 łyżka - oliwa
1 łyżeczka - masło
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz
1 szczypta - oreagno

Opis wykonania

Naleśniki podane w formie roladek ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i oscypkiem są sycącym daniem bez mięsa. To danie zachwyci każdego !

Z mleka, jajek, wody, oliwy i mąki robimy ciasto naleśnikowe i smażymy naleśniki. Na maśle podsmażamy szpinak, dodajemy czosnek, przyprawy a na koniec pokrojone w kostkę suszone pomidory z zalewy. Potem naleśniki smarujemy masą szpinakową, zwijamy w ciasny rulonik, kroimy na 2 cm roladki i układamy we wcześniej wysmarowanym maślem naczyniu żaroodpornym. Posypujemy obficie startym oscypkiem i zapiekamy około 15 minut w temperaturze 180 stopni.