

Zielone naleśniki z serkiem jagodowym



Składniki

1/2 szklanka - woda
gazowana
1/2 szklanka - mleko
1 szklanka - mąka
pszenna
1 szczypta - sól
3 szt. - żółtka
3 szt. - białka
1 garść - świeży szpinak
150 g - serek naturalny
4 łyżka - jagody
1 szt. - cukier waniliowy
1 łyżka - olej rzepakowy
2 łyżeczka - cukier

Opis wykonania

Kolorowe, smaczne danie nie tylko dla dzieci. Może być serwowane jako danie główne lub deser.

Szpinak miksujemy z mlekiem w blenderze na gładką masę. Dodajemy mąkę, sól, olej, cukier i żółtka, miksujemy całość. Białka ubijamy na sztywną pianę, dodajemy do masy naleśnikowej i delikatnie mieszamy.. Jagody miksujemy w blenderze. Mieszamy z serkiem i cukrem waniliowym. Rozgrzewamy patelnię i smażymy cienkie naleśniki. Każdy naleśnik smarujemy serkiem jagodowym, zwijamy i polewamy wierzch serkiem i dekorujemy świeżymi jagodami.