

Zielono mi czyli letnie naleśniki



Składniki

1,5 szklanka - mąka
1 szklanka - mleko
1 szklanka - woda
gazowana
3 szt. - jajko
3 łyżka - olej
200 g - szpinak
400 dkg - twaróg tłusty
5 szt. - brzoskwinie

Opis wykonania

Zielone naleśniki ze szpinakiem, które skrywają w sobie kremowy serek wymieszany z brzoskwiniami to danie pełne słońca i optymizmu.

Szpinak myjemy, wkładamy do miski, wlewamy mleko i wodę i za pomocą blendera rozdrabniamy, następnie dodajemy jajka i pozostałe składniki mąkę i olej. Miksujemy blenderem do uzyskanie idealnie gładkiego ciasta jak na naleśniki. Odstawiamy na chwilę, w tym czasie umyte i wypestkowane brzoskwinie kroimy w drobną kostkę i mieszamy z twarogiem. Na patelnię wlewamy ciasto, trochę więcej niż na zwykłe naleśniki, grubsze są o wiele smaczniejsze i smażymy z obu stron. Naleśniki zawijamy z przyrządzonym twarogiem z owocami. Smacznego.