

## **Zapiekane naleśniki**

### **Składniki**

#### **Ciasto naleśnikowe:**

- 1 szklanka mąki Basia Wrocławska typ 500
- 2 szklanki mleka
- 3 jajka
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- sól do smaku

#### **Farsz:**

- 500 g szpinaku
- 250 g sera ricotta
- 1 szt. sera mozzarella
- 1 ząbek czosnku

#### **Sos beszamelowy:**

- 2 łyżki mąki Basia Wrocławska
- 0,5 litra mleka
- 50 g masła
- gałka muszkatołowa do smaku
- sól i biały mielony pieprz do smaku

#### **Dodatkowo:**

- parmezan wg potrzeb
- masło wg potrzeb

#### **Sposób przygotowania:**

##### **Przygotowanie składników:**

- Jeżeli używasz mrożonego szpinaku, pracę rozpocznij od jego rozmrożenia i odcisnięcia wody. Możesz także odparować wodę na patelni.
- Świeży szpinak natomiast, należy najpierw dokładnie wypłukać i zblanszować przez ok. 2 minuty w gotującej wodzie, a nadmiar wody odcisnąć.

##### **Naleśniki:**

- Do miski wbij jajka, dodaj sól i roztrzep jajka przy pomocy różgi kuchennej.
- Dodaj mąkę i ponownie wszystko wymieszaj.

- Na koniec dodaj mleko i zioła prowansalskie. Odstaw ciasto na kilka minut.
- Jeżeli ciasto naleśnikowe jest zbyt gęste, dodaj mleko.
- Z kolei jeżeli ciasto jest zbyt rzadkie; dodaj trochę mąki.

### **Smażenie naleśników:**

- Gorącą patelnię wysmaruj masłem i wylej na nią porcję ciasta.
- Smaż naleśniki na średnim ogniu z obu stron, aby się nie przypaliły

### **Farsz:**

- Do zimnego i odciśniętego z wody szpinaku, dodaj ser ricotta, sól, pieprz oraz odciśnięty przez praskę czosnek.
- Całość wymiesza przy pomocy widelca.
- Dodaj pokrojona w kostkę mozzarellę i znów wszystko wymieszaj

### **Sos beszamelowy:**

- W garnku rozpuść masło, a następnie dodaj mąkę.
- Przy pomocy różgi kuchennej, wszystko wymieszaj.
- Dodaj mleko i przyprawy. Ciągłe mieszając, doprowadź do powstania gęstego sosu.

### **Składanie naleśników:**

- Na każdym naleśniku rozprowadź łyżkę sosu beszamelowego oraz szpinakowego farszu.
- Naleśnik złóż jak krokiet.
- Na dnie naczynia do zapiekania, rozprowadź 1 - 2 łyżki beszamelu.
- Ułóż naleśniki jeden obok drugiego. Polej naleśniki pozostały sosem i oprósz je startym serem.

### **Pieczenie:**

- Ustaw piekarnik na 200 stopni bez termoobiegu.
- Naleśniki włóż do piekarnika na środkową półkę.
- Po 15 minutach pieczenia, włącz termoobieg oraz grill i kontynuuj pieczenie do momentu, kiedy naleśniki apetycznie się zarumienią. Smacznego!

Obejrzyj krótki film : <https://basiazsercem.pl/przepis/zapiekane-naleniki/>