




Zielone naleśniki z powidłami

 Renixx

Polecane na: [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

Składniki:

mąka tortowa - 3 szklanka

jajka - 2 szt.

woda - 1,5 szklanka

mleko - 1 szklanka

kardamon mielony - 1/4 łyżeczka

masło - 1 łyżka

proszek do pieczenia - 1/4 łyżeczka

cukier - 2 łyżka

szpinak mrożony - 2 szt.

powidła śliwkowe - - trochę

Dodatkowe info:

Naleśniki szpinakowe pysznie smakują nadziewane waniliowym serem lub podane z wiśniową konfiturą.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wbić całe jajka, dodać rozmrożony szpinak, szczyptę soli, cukier i mielony kardamon, zmiksować. Następnie wlać mleko wymieszane z wodą i rozpuszczone masło.

KROK 2: Wsypać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, dokładnie zmiksować. Gotowe ciasto odłożyć na pół godziny.

KROK 3: Na rozgrzanej patelni usmażyć cienkie naleśniki. Każdy posmarować powidłami, zwinąć w rulon. Przed podaniem można oprószyć cukrem pudrem.