





Naleśniki gryczane z łososiem i szpinakiem

 Kuchnia Michaliny

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#), [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 2 porcje

Składniki:

mąka gryczana (u mnie kasza gryczana zielona) - 1 szklanka
woda gazowana - 1 szt.
sól - - szczypta
jajo - 1 szt.
łosoś wędzony - 1 opakowanie
szpinak w liściach - 2 garść
zioła prowansalskie - - trochę

serek jogurtowy - 2 łyżka
kielki - - trochę
pieprz cytrynowy - - trochę
pieczarki - 4 szt.
mozzarella - 1 łyżka
kapary - 2 łyżeczka

Dodatkowe info:

To jest pyszne i bardzo aromatyczne danie. Idealnie sprawdzi się na spotkanie z przyjaciółmi.
Polecam spróbować

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kaszę gryczaną zblendować na mąkę, a jeśli używasz mąki to ten krok pomijasz. Dodajemy jajo, szczyptę soli, wodę gazowaną, odrobinę oliwy, połącz wszystko i usmażyć naleśniki. Gotowe naleśniki posmarować serkiem, wyłożyć szpinak, łososia, pokrojone pieczarki, dodać trochę kaparów i odrobinę pieprzu cytrynowego, ziół prowansalskich i sera.