Pomidorowe naleśniki ze szpinakiem i parmezanem

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka (u mnie bezglutenowa uniwersalna) - 1 szklanka
- woda - 3/4 szklanka
- olej rzepakowy - 50 ml
- jajo - 1 szt.
- koncentrat pomidorowy małe opakowanie - 1 szt.
- oregano - 1 łyżeczka
- czosnek suszony - 1/2 łyżeczka
- papryka w proszku - 1 łyżeczka
- szpinak świeży - 1 opakowanie
- czosnek - 1 ząbek
- sól - 1/2 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- parmezan - 2- 3 łyżka

Dodatkowe info:

Do naleśników zrób farsz np. pieczarkowy lub z soczewicy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, jaja, wody, koncentratu pomidorowego, papryki, oregano, soli czosnku zrób gęste ciasto (u mnie mąka uniwersalna bezglutenowa, ale użyj mąki jaką lubisz) olej wody w miarę potrzeby. Usmaż cienkie naleśniki na oleju rzepakowym.

KROK 2: Na rozgrzanej oliwie z oliwek lekko podsmaż czosnek tak aby oddał smak i aromat. Dodaj szpinak i duś. Dopraw solą.

KROK 3: Zwijaj naleśniki nakładając farsz ze

szpinaku i posypując parmezanem.