

# ANIA STARMACH

## Zielone naleśniki z fetą

### Co kupić?

#### Ciasto

- 250g mąki pszennej
- 120ml mleka
- 120ml wody
- 1 jajko
- 2 łyżki roztopionego masła
- szczypta soli

#### Farsz

- 500g świeżego szpinaku
- 150g sera feta
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżka oliwy z oliwek

### Jak przygotować?

1. Wymieszaj jajko z mąką i solą. Stopniowo dodawaj mleko i wodę, cały czas mieszaj ciasto. Gdy będziesz miał już ciasto o jednolitej konsystencji, dodaj masło. Odstaw ciasto na 30 minut.
2. Po tym czasie smaż naleśniki na rozgrzanej patelni około 1 minuty z każdej strony.
3. Szpinak umyj, odkrój zgrubiałe łodyżki, czosnek posiekaj.
4. Na patelni rozgrzej oliwę, dodaj czosnek i szpinak. Smaż przez 2–3 minuty, aż szpinak zmieni kolor i zmniejszy swą objętość.
5. Po usmażeniu, szpinak odsącz na sicie, następnie wymieszaj w misce z pokruszonym serem feta.
6. Farszem smaruj naleśniki, składaj w trójkąty. Przed podaniem podpiecz kilka minut w piekarniku o temperaturze 180 stopni lub podsmaż na patelni.