

Naleśniki szpinakowe z serkiem jagodowym



Składniki

- garść szpinaku świeżego
- 1/2 szklanki mleka
- 1/2 szklanki wody gazowanej
- 1 szklanka mąki pszennej
- 3 żółtka
- 3 białka
- szczypta soli
- 2 łyżeczki cukru
- 1 łyżka oleju rzepakowego
- 100g jagód
- 1 opakowanie serka naturalnego
- 1 cukier waniliowy

Sposób przygotowania

Szpinak zmiksować z mlekiem na gładką masę, tak żeby nie było najmniejszego kawałka szpinaku. Dodać resztę składników oprócz białek i zmiksować. Białka ubić na sztywną pianę, dodać do ciasta naleśnikowego i delikatnie wymieszać. Smażyć cienkie naleśniki. Jagody zmiksować w blenderze i wymieszać z serkiem i cukrem waniliowym. Smarować naleśniki, zawijać i połączyć sosem jagodowym. Przybrać świeżymi jagodami.