

Naleśniki ze szpinakiem, serem i pieczarkami

Dostaję dość dużo anonimowych i nieanonimowych pytań. Pytacie czy studiuję, jakie plany, po prostu co dalej. Chyba nadszedł czas Wam powiedzieć.

Mianowicie, w wakacje złożyłam papiery na Uniwersytecie Ekonomicznym w Krakowie

i dostałam się z dość dużym zapasem punktów. Na moim kierunku próg nie przekraczał 115 punktów, ja miałam 142. Spędzając wakacje w USA jednak pokazały mi, że Polska to nie moje miejsce. Moje miejsce jest przy mojej drugiej połówce za oceanem. Na razie nie mogę powiedzieć Wam więcej.

To co chciałabym, abyście wiedzieli to to, że najprawdopodobniej zacznę studia za rok, ale już nie w Polsce. Nie żałuję niczego. Jestem naprawdę najszczęśliwszą osobą na świecie. Te wakacje bardzo mnie zmieniły. Uświadomiły mi że moje problemy są naprawdę małe, nawet nie sięgają do stóp problemom ludzi z Afryki czy z Azji. Moje problemy są nieporównywalnie małe. A wiem, że z pomocą rodziny i Boga zawsze sobie poradzę. Zawsze sobie poradzimy! Dlatego teraz patrze na życie jakoś inaczej. Ciesze się każdym dniem i nie boje się przyszłości. Także, na razie zaczęłam pracę w firmie swoich rodziców. Staram się robić co tylko mogę, przeszłam już szkolenia i wydaje mi się, że nawet sobie radzę. Jedyne minus to dojazd. Codziennie dojeżdżam do Sanoka i wracam po pracy, zmęczona, ale to chyba dobra szkoła życia.

W końcu kiedyś trzeba nauczyć się radzić ze zmęczeniem i z dużą ilością obowiązków.

Mam nadzieję, że na razie to Wam wystarczy.

Mam nadzieję, że będziecie trzymać za mnie kciuki.

Dzisiaj mam dla Was pyszny przepis na obiad z użyciem naszych tak dobrze znanych naleśników. Jest bardzo prosty, a rozpływa się w ustach. <3

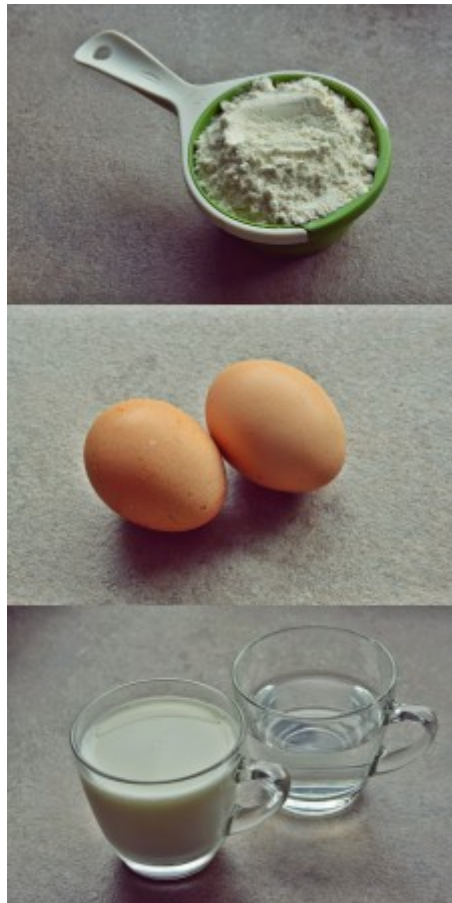
Zapiekane naleśniki ze szpinakiem, pieczarkami i orzechami włoskimi.

Przelicznik kulinarny

Mleko	1 szklanka = 250g	1 łyżka = 15g
Mąka pszenna (biała)	1 szklanka = 150g - 170g	1 łyżka = 10g
Śmietanka 30%	1 szklanka = 270g	1 łyżka = 16g

Składniki na ciasto naleśnikowe:

2 jaja
1 szklanka mleka
1/2 szklanki wody gazowanej
1,5 -2 szklanek mąki



Wykonanie ciasta naleśnikowego:

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać mikserem lub montefką.

Możecie dodać łyżkę masła, aby były złociste.

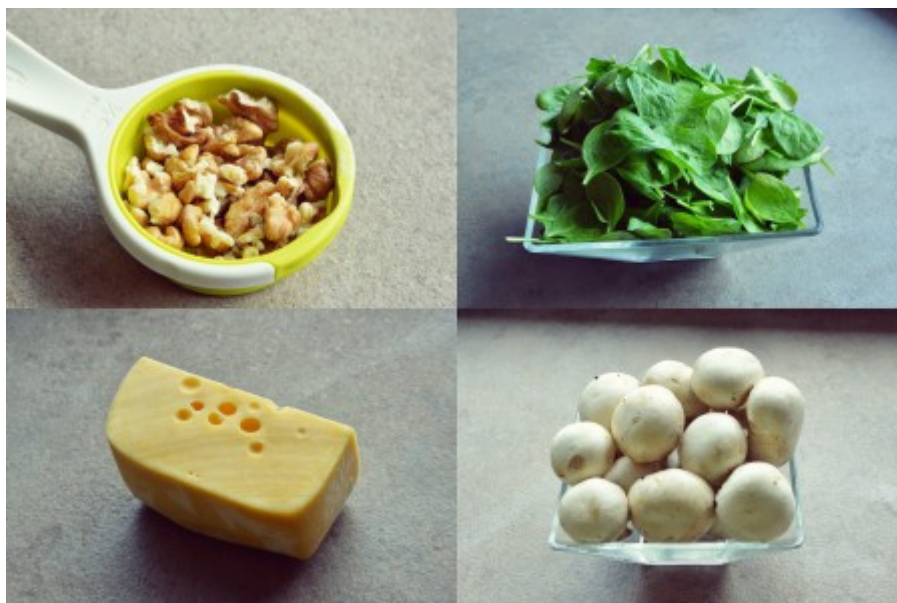


Smażymy ciasto jak zwykle rozlewając ciasto dokładnie po patelni,
na dużej patelni z odrobiną oleju z obu strony na złocisty
kolor.



Składniki na farsz:

50 g orzechów
500 g świeżego szpinaku
250 g pieczarek pokrojonych w plasterki
150 g startego żółtego sera



Składniki na sos:

250 ml śmietanki 30%
150 g startego żółtego sera
ulubione zioła, sól i pieprz



Zaczynamy:

Pieczarki smażymy na maśle, doprawiamy solą, pieprzem lub
wegetą.

Gdy pieczarki są już miękkie dodajemy pokrojone orzechy
włoskie, podsmażamy jeszcze chwilę i odkładamy do dużej
miski.



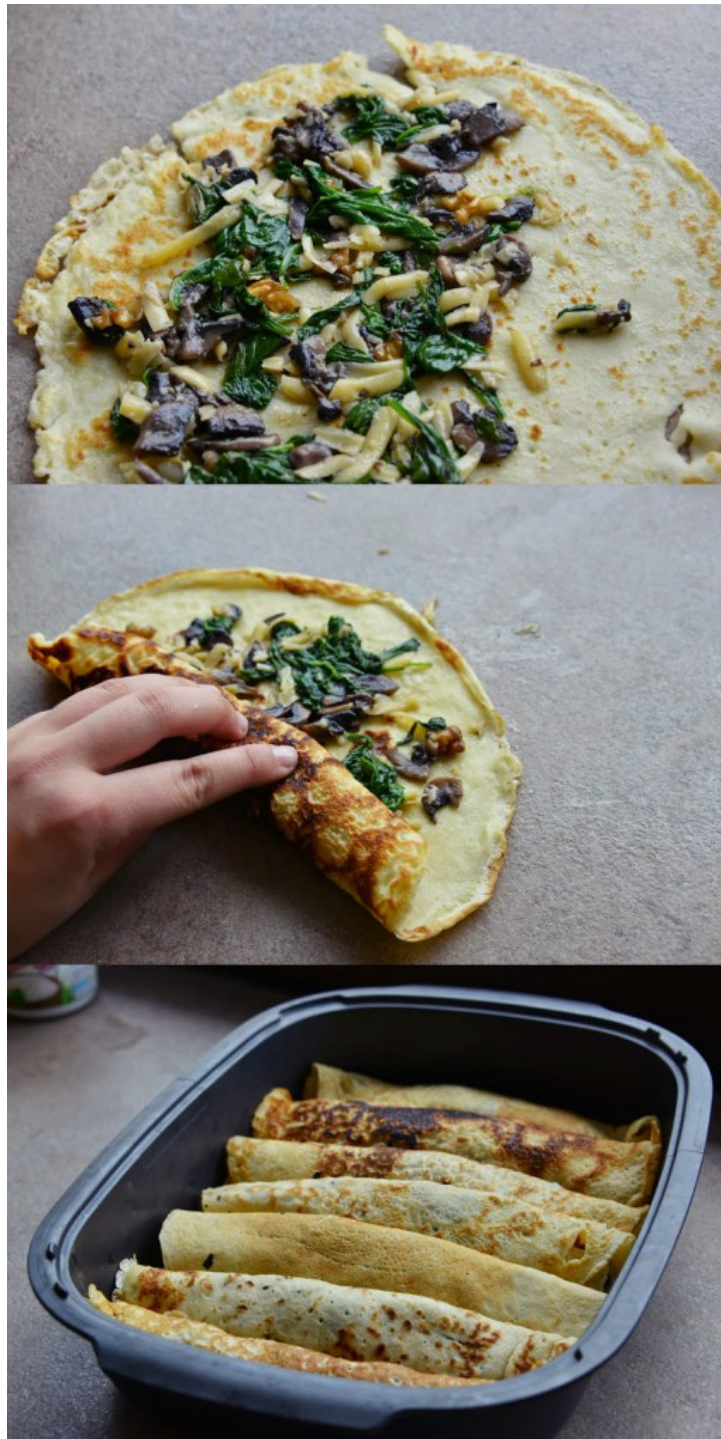
Na tą samą patelnię wrzucamy szpinak doprawiamy solą i smażymy do momentu gdy szpinak straci objętość i jest miękki.



Mieszamy usmażone pieczarki ze szpinakiem i startym serem.



Faszerujemy naleśniki jak na zdjęciu.



Zalewamy naleśniki śmietanką wymieszaną z serem i przyprawami.
Pieczemy w temperaturze 220°C przez 10 minut na złoty kolor.



SMACZNEGO !!!

