

# 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 patrzę 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, przeszedłam już szkolenia i wydaje mi się, że nawet sobie radzę. Jedyny 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 dużo 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

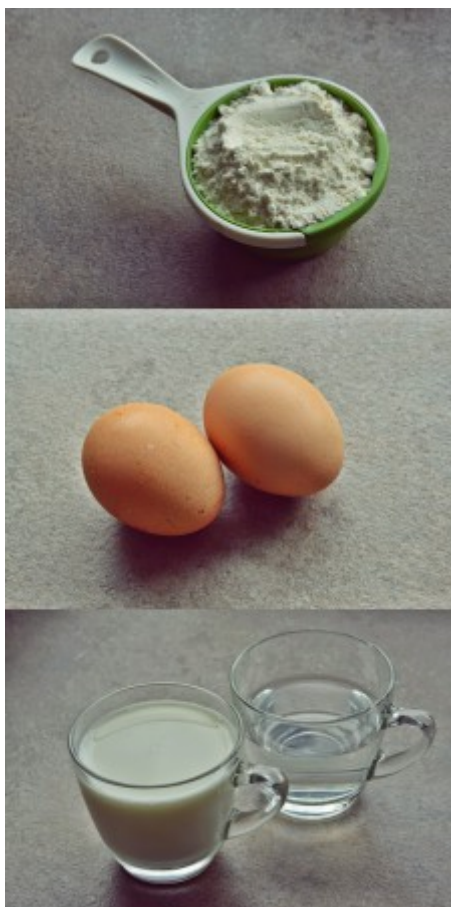
## **Zapiekane naleśniki ze szpinakiem, pieczarkami i orzechami włoskimi.**

### 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.

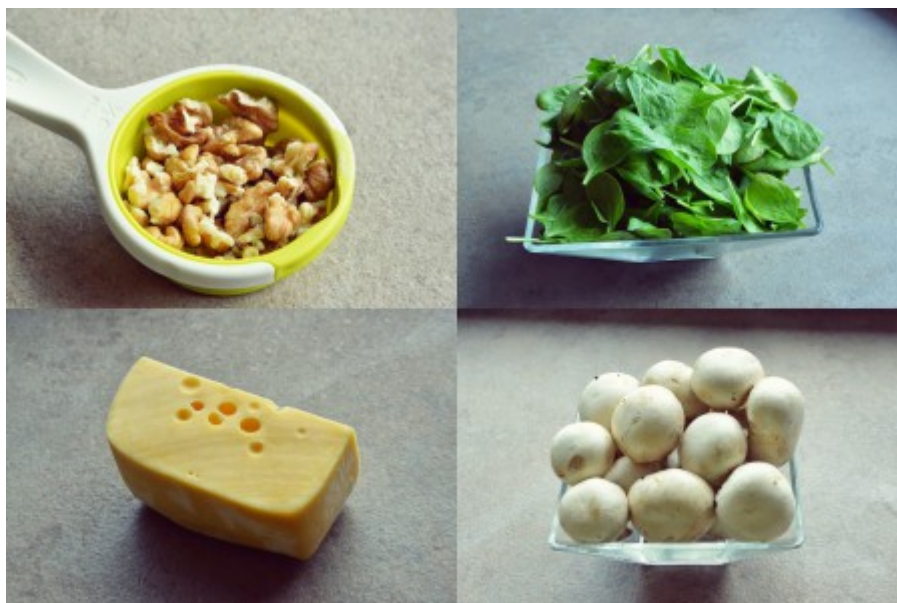


Smażymy ciasto jak zwykle rozlewając ciasto dokładnie po patelni,  
na dużej patelni z odrobiną oleju z obu strony na złocisty  
kolor.



### **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.

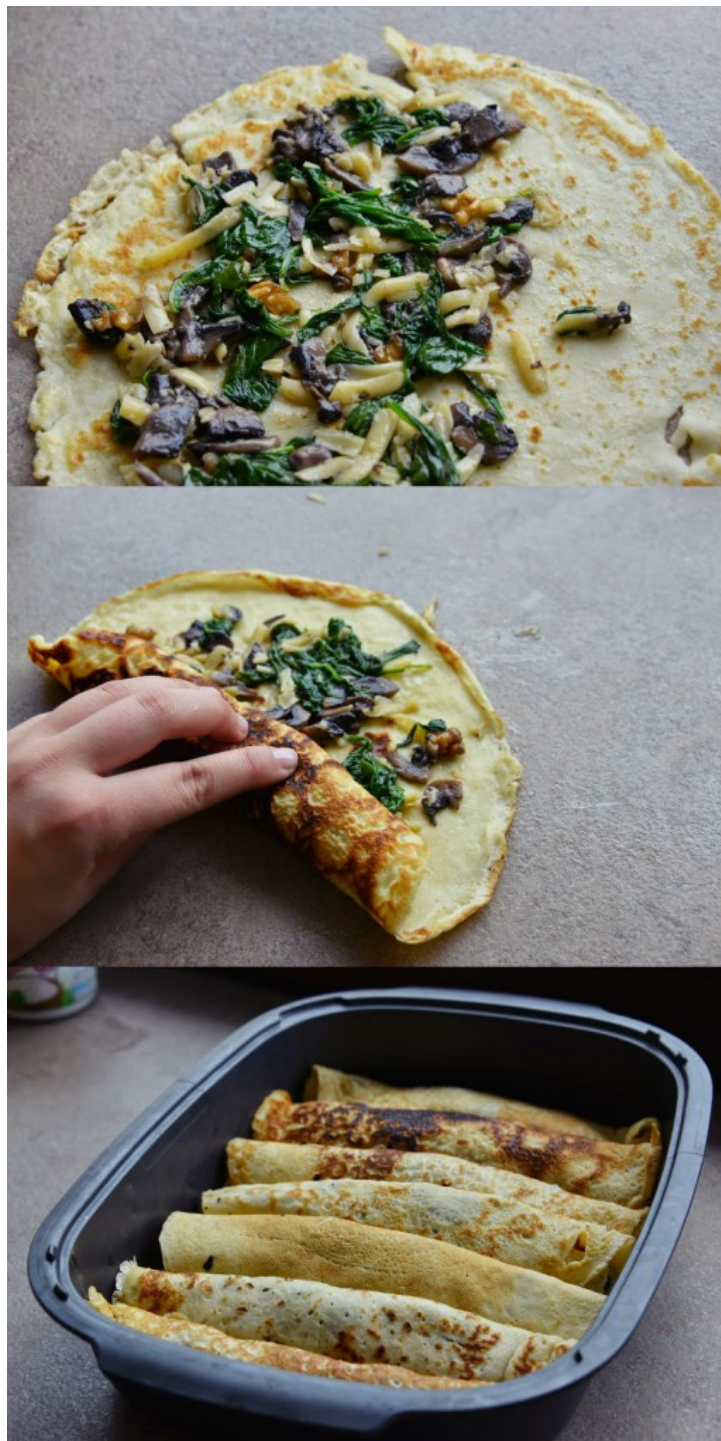


Mieszamy usmażone pieczarki ze szpinakiem i startym serem.



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 !!!**

