



SZPINAKOWE BEEF ROLLSY



SKŁADNIKI NA 4 NALEŚNIKI:

- × 1 jajko
- × 1/2 szklanki mleka
- × 1/3 szklanki wody gazowanej
- × 50 g mąki pszennej
- × 1 garść liści szpinaku
- × 1 szczypta soli
- × 1 łyżka oleju rzepakowego

SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 szpinakowe naleśniki
- × 2 garści mixu sałat
- × 1 opakowanie BEEF JERKY
- × 150 g serka śmietankowego puszystego
- × 1 żółta papryka
- × 250 g pomidorków koktajlowych
- × 3 łyżki pestek słonecznika

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 4-5 łyżek oleju z pestek winogron
- × 1 płaska łyżeczka miodu
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżka soku z cytryny
- × sól, świeżo mielony pieprz

DODATKOWE UWAGI:

- × Ser z niebieską pleśnią możecie zastąpić kozim serem lub camembertem. Do sałatki wykorzystałam BEEF JERKY z Sokołowa.

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek przeciskamy przez praskę, po czym łączymy go z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Pestki słonecznika prażymy na suchej patelni.
3. Mleko, jajko, mąkę, sól i liście szpinaku blendujemy na gładką masę, dodajemy olej i ponownie miksujemy. Naleśniki smażymy na rozgrzanej patelni naleśnikowej po około 1 minucie z każdej strony.
4. Beef jerky wrzucamy do malaksera i blendujemy na pył, a następnie łączymy z serkiem śmietankowym. Tak przygotowaną masę smarujemy naleśniki, zwijamy je w ścisły rulon i kroimy na plasterki około 1 cm grubości.
5. Pomidorki przekrawamy na połówki.
6. Paprykę pozbawiamy gniazda nasennego i kroimy w drobną kosteczkę.
7. Na półmisek wykładamy naprzemiennie mix sałat, paprykę oraz pomidorki koktajlowe. Całość polewamy dressingiem, a na koniec układamy naleśnikowe krążki oraz posypujemy pestkami słonecznika.

