



SZPINAKOWE BEEF ROLLSY

SKŁADNIKI:

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

Salatka:

- 3-4 szpinakowe naleśniki
- 2 garści mieszanki sałat
- 1 opakowanie beef jerky Sokolow
- 150 g puszystego sera śmietankowego
- 1 żółta papryka
- 250 g pomidorków koktajlowych
- 3 łyżki pestek słonecznika

Dressing:

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

PRZYGOTOWANIE:

1. Czosnek precyzyjnie przez praskę, po czym połączyć go z pozostałymi składnikami dressingu.
2. Pestki słonecznika uprzyżyć na suchej patelni.
3. Mleko, wodę gazowaną, jajko, mąkę, sól i liście szpinaku zmiksować blenderem na gładkie ciasto. Dodać olej i ponownie zmiksować. Na rozgrzanej patelni usmażyć 3-4 naleśniki (po 1 minucie z

SZPINAKOWE BEEF ROLLSY

- każdej strony).
4. Beef jerky wrzucić do malaksera i zblendować na pył, a następnie połączyć z serkiem śmietankowym. Tak przygotowaną masą posmarować naleśniki, zwinąć, tworząc ruloniki, i pokroić w plasterki o szerokości około 1 cm.
 5. Pomidorki przekroić na pół. Paprykę umyć i po usunięciu gniazda nasiennego pokroić w drobną kostkę.
 6. Na półmisek wyłożyć naprzemiennie mieszankę sałat, paprykę oraz pomidorki koktajlowe. Całość połączyć dressingiem. Wyłożyć naleśnikowe ślimaczki. Wierzch posypać pestkami słonecznika.