

Leka İspanaklı Krep

Toplam 40 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Orta

~266 kcal

Açılış 5/10

Leka İspanaklı Krep, ince krepleri İspanaklı peynirli içle doldurarak İskandinav mutfağında bir öğün tabağına sunar.

Malzemeler

Krep için

- 1 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Süt
- 2 adet Yumurta

İç için

- 300 gr İspanak
- 120 gr Beyaz peynir

Yapılış

- Krep hamurunu çırpmaya 10 dakika dinlendirin.
- İnce krepleri tavada her yüzü 1 dakika pişirin.
- İspanaklı tavada 5 dakika soteleyip suyunu çektirin.
- İspanaklı peynirle karıştırılarak kreplerin içine süzün.
- Krepleri harçla doldurup fırında pişirin.
- 190°C fırında 10 dakika ısıtın.

PÜF NOKTASI

Krepleri çok kalın olmamak için birlikte sarımsakla karıştırın.

SERVİS ÖNERİSİ

Krepleri 11'lik sunun, yanına yeşil salata ve limon dilimi koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta