

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

1. Un, süt ve yumurtayla krep hamuru hazırlayın 10 dakika dinlendirin.
2. İnce krepleri tavada tek tek pişirin.
3. İspanakı soğutüp beyaz peynirle iç harç hazırlayın.
4. Krepleri doldurup fırında kızartın.
5. 190°C fırında 10 dakika servis edin.

PÜF NOKTASI

Krepleri çok kalın olmamak için birlikte sarımsakla kızartın.

SERVİS ÖNERİSİ

Krepleri 11.500, yanına yeşil salata ve limon dilimi koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta