

Zapiekane naleśniki po bolońsku

Zapiekane naleśniki po bolońsku – kulinarna podróż do Włoch

Odkryj niezwykle połączenie dwóch światów w jednym daniu! Nasze zapiekane naleśniki po bolońsku to harmonijne spotkanie kremowego sosu śmietanowo-szpinakowego z klasycznym, pomidorowym smakiem rodem ze spaghetti bolognese. Ten przepis to prawdziwa uczta dla podniebienia, która nie wymaga wielu godzin spędzonych w kuchni.

Przygotowanie rozpocznij od gotowych naleśników, które wypełnisz aromatycznym farszem. Cebula podsmażona na oleju, połączona z odcedzonym szpinakiem i kremowym sosem śmietanowo-ziołowym, tworzy idealną bazę. Następnie zawiń farsz w naleśniki, układając je w naczyniu żaroodpornym. Całość zalej mieszanką Knorr Naturalnie smaczne – Spaghetti Bolognese z pomidorami, udekoruj plasterkami mozzarelli i zapiekaj przez 20 minut w temperaturze 200°C. Aromat, który wypełni Twój dom, będzie nieodpartą zapowiedzią kulinarnej uczyty!

Dla kogo?

Te wytrawne naleśniki skradną serca wszystkich miłośników włoskiej kuchni. Szczególnie polecamy je osobom, które uwielbiają potrawy mączne w niebanalnym wydaniu. Połączenie kremowego farszu z wyrazistym sosem pomidorowym zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Na jaką okazję?

Naleśniki po bolońsku sprawdzają się doskonale jako rodzinny obiad, kolacja z przyjaciółmi czy romantyczny wieczór we

dwoje. To również świetny pomysł na wykorzystanie pozostałych z poprzedniego dnia naleśników – zapakuj je na lunch do pracy i ciesz się smakiem Włoch nawet poza domem!

Czy wiesz, że?

Sos boloński, będący sercem tego dania, pochodzi z północnowłoskiej Bolonii. Tradycyjnie podawany jest z mielonym mięsem, warzywami i makaronem spaghetti. W naszej wersji zyskuje nowe życie, doskonale komponując się z delikatnymi naleśnikami.

Dla urozmaicenia

Wzbogać szpinakowy farsz ziarnami słonecznika i suszonymi pomidorami, by podkreślić śródziemnomorski charakter dania. Jeśli sos pomidorowy wydaje Ci się zbyt gęsty, możesz go delikatnie rozrzedzić bulionem, zachowując przy tym pełnię smaku.