

Nale niki ze szpinakiem (Yotam Ottolenghi)

Préparation : 30 min • Cuisson : 10 min

Ingrédients

- 250g szpinaku
- 110g maki
- 1 łyżka stoowa proszku do pieczenia z czubkiem
- 1 jajko
- 50g masła niesolonego
- 1 łyżeczka mielonego kminu
- 150g mleka
- 100g cienko pokrojonej zielonej cebuli (szczypiorku)
- 1 białko
- 100g masła miodowego
- 1 skórka z cytryny
- 1,5 łyżki soku z limonki
- 1 łyżka posiekanej świeżej kolendry

Préparation

1. Raz na ruski rok, oto wytrawny przepis, ale nie byle jaki: to przepis na nale niki według Yotama Ottolenghi, który będzie doskonały na waszych stołach podczas brunchu lub innego posiłku – nale niki ze szpinakiem.
2. Jeśli już wypróbowałeś przepis tego szefa kuchni, nie musisz mi mówić, że są doskonale przyprawione i że wszyscy będą zachwyceni, zarówno mali, jak i dumni.
3. I przede wszystkim, nie pomijajcie cytrynowego masła, które wspaniale uzupełnia te nale niki.
4. Dodatkowa informacja: nale niki można przygotować z wyprzedzeniem i je podgrzać, a nawet zamrozić, aby mieć gotowe zawsze pod ręką.
5. Zaczynaj od masła: wymieszaj je z pozostałymi składnikami, stopniowo dodając sok z limonki, a uzyskasz jednolitą masę.
6. Uformuj roladę folią spożywczą i odstaw do lodówki.
7. Szybko ugotuj wcześniej umyty szpinak w garnku z odrobiną wody.
8. Osusz go na sicie i pozostaw do ostygnięcia.
9. Gdy ostygnie, wyciń go rękami, aby usunąć jak najwięcej wody, a następnie posiekaj z grubo.
10. W osobnym naczyniu wymieszaj maki, proszek do pieczenia, jajko, roztopione masło, sól, kmin i mleko przy pomocy trzepaczki.
11. Następnie dodaj szczypiorek, papryczki i posiekany szpinak.
12. Na koniec delikatnie wmieszaj białko uprzednio ubite na sztywno.
13. Smaż je na gorącej patelni z odrobiną oliwy z oliwek: wlej około 2 łyżki ciasta, by utworzyć nale niki o średnicy około 7 cm.
14. Smaż 2 minuty z każdej strony, a następnie odstaw na papierowy ręcznik.
15. Kontynuuj aż ciasto się skończy, po czym podawaj nale niki ciepłe/gorące z cytrynowym masłem i rozkoszuj się smakiem!