

Spinatfrittaten - 10 Personen

0,25 l Milch, 2 Eier, Wasser nach Bedarf,
0,10 kg passierter Spinat, 0,25 kg Mehl, Salz,
Pfeffer, 1 Zehe Knoblauch, 1 EL Öl

1 rüsten	5'
2 Tropfteig herstellen	5'
3 Öl erhitzen	5'
4 dünne Palatschinken backen	20'
5 auskühlen lassen	15'
6 Frittaten schneiden	10'

Špinačni fritatni rezanci - 10 oseb

0,25 l mleka, 2 jajci, voda po potrebi, 0,10 kg
pretlačene špinače, 0,25 kg moke, sol, poper, 1 strok
česna, 1 žlica olja

1 priprava	5'
2 pripravi žvrkljano testo	5'
3 segrej olje	5'
4 speci tanke palačinke	20'
5 ohladi	15'
6 nareži fritatne rezance	10'