

## [الأطباق/كريب محشي بالجبن الطازج والسبانخ](#)

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté** 1

6  
30 Minutes  
**Note**

4/5 ( 2 votes )



### المكونات

- 150غ فرينة
- 200غ جبن طازج
- 450غ سبانخ
- 300مل من الحليب
- 60مل زيت إيليو
- 1 بصل
- 2 حبات بيض
- ملح و فلفل أسود

### إعداد

- نبدأ بخفق البيض و الحليب مع بعض ثم نضع الملح و الفلفل الأسود و نضيف الفرينة تدريجيا
- نطهي العجينة المتحصل عليها على شكل فطائر في مقلاة مدهونة بالزيت
- نقشر، نغسل و نقطع البصل إلى قطع صغيرة ثم نسخن القليل من الزيت و نحمرها قليلا
- نضيف السبانخ و نتركها تطهو لمدة 10 دقائق
- نضيف الجبن الطازج و نتركه يذوب مع التحريك قليلا
- نضيف الملح و الفلفل الأسود
- نضع الحشو على كل فطيرة؛ نلفها و نتمتع بالذوق