

ZAPEČENÉ PALAČINKY SE ŠPENÁTEM A KUŘECÍM MASEM

INGREDIENCE

Palačinky:

400 ml mléka
Špetka soli
200 g hladké mouky
2 vejce
Olej

Náplň:

1 vejce
150 g eidamu
1 špetka mletého černého pepře
4 stroužky česneku
2 lžíce mléka
5 ks palačinek
1 mražený špenátový protlak
250 g kuřecího masa
sůl
1 lžička vegety
200 ml zakysané smetany
olej



POSTUP

Palačinky:

Hladkou mouku rozmixujeme se špetkou soli, mlékem a dvěma vejci tak, aby vznikla správná hustá směs vhodná pro palačinky (ani řídká, ani moc hustá). Na pánev s rozpáleným olejem vlijeme přibližně jednu malou naběračku směsi. Palačinku smažíme z obou dvou stran dozlatova.



Náplň:

Špenátový mražený protlak necháme povolit, prohřejeme na mírném ohni, ochutíme solí, pepřem, česnekem a necháme provařit asi 5 minut, naposledy přidáme vejce, kterým směs zahustíme, necháme vychladnout.

Kuřecí maso nakrájíme na kostičky, osolíme a orestujeme.

Do zakysané smetany přidáme mléko a vegetu, promícháme. Sýr nastrouháme najemno.

Vychladlé palačinky plníme špenátovou směsí a klademe je do zapékací misky, nemusíme vymazávat, pokud jsme palačinky smažili na tuku. Pokud jsou palačinky sušší, misku mírně vymažeme oblíbeným tukem. Palačinky zalijeme zakysanou smetanou a zasypeme sýrem.



Špenátové palačinky pečeme v předem vyhřáté troubě na 180 °C asi 20 minut.

ZAPEČENÉ PALAČINKY SE ŠPENÁTEM A KUŘECÍM MASEM

INGREDIENCE

Palačinky:

400 ml mléka
Špetka soli
200 g hladké mouky
2 vejce
Olej

Náplň:

1 vejce
150 g eidamu
1 špetka mletého černého pepře
4 stroužky česneku
2 lžíce mléka
5 ks palačinek
1 mražený špenátový protlak
250 g kuřecího masa
sůl
1 lžička vegety
200 ml zakysané smetany
olej



POSTUP

Palačinky:

Hladkou mouku rozmixujeme se špetkou soli, mlékem a dvěma vejci tak, aby vznikla správná hustá směs vhodná pro palačinky (ani řídká, ani moc hustá). Na pánvi s rozpáleným olejem vlijeme přibližně jednu malou naběračku směsi. Palačinku smažíme z obou stran dozlatova.



Náplň:

Špenátový mražený protlak necháme povolit, prohřejeme na mírném ohni, ochutíme solí, pepřem, česnekem a necháme provařit asi 5 minut, naposledy přidáme vejce, kterým směs zahustíme, necháme vychladnout.

Kuřecí maso nakrájíme na kostičky, osolíme a orestujeme.

Do zakysané smetany přidáme mléko a vegetu, promícháme. Sýr nastrouháme najemno.

Vychladlé palačinky plníme špenátovou směsí a klademe je do zapékací misky, nemusíme vymazávat, pokud jsme palačinky smažili na tuku. Pokud jsou palačinky sušší, misku mírně vymažeme oblíbeným tukem. Palačinky zalijeme zakysanou smetanou a zasypeme sýrem.



Špenátové palačinky pečeme v předem vyhřáté troubě na 180 °C asi 20 minut.