

Zapékané palačinky se sýrem a žampiony

Kategorie: Slané palačinky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 vajíčka

0,75 l mléka

hladká mouka

sůl

náplň:

bešamelová omáčka

0,5 kg loupaných rajčat

máslo

oregano

olivový olej

250 g žampionů

250 g mozzareilly

100 g parmezánu

Postup

Nejdříve si připravíme slabounké a světlé palačinky. Pak do bešamelové omáčky vmícháme rajčata, osolíme, přidáme oregano a povaříme. Na oleji podusíme osolené žampiony. Na každou palačinku rozložíme nastrouhanou mozzarellu a parmezán a na sýrovou směs žampiony.

Palačinky stočíme a vložíme do zapékací misky, na jejíž dno jsme dali rajskou omáčku. Jejím zbytkem přelijeme palačinky a posypeme strouhaným parmezánem. Zápékáme 10 minut.