

Smažené rizoletky v sezamu se špenátem

Kategorie: Slané palačinky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: &zdendar

Suroviny

4 vejce

4 dl mléka

200 g mouky

200 g strouhanka se sezamem

200 g oleje

120 g sýru cihly

150 g šunkového salámu

sůl

mražený špenát



Postup

(připravujeme tradičním způsobem)

Připravíme si těstíčko jako na palačinky - slané - z mouky, vajec, mléka a upečeme palačinky, které necháme částečně vychladnout. Takto připravené plníme plátky sýra (může být i tavený sýr) a salámem, svineme a obalujeme v trojobalu - mouka, vejce s mlékem, strouhanka a dáme smažit do oleje po obou stranách. Můžeme použít i jiné náplně, např. masové, vaječné s klobásou zeleninové a pod.