

Zapékané palačinky se sýrem a žampiony nebo se šunkou

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

Postup

Uděláme těsto na palačinky, ze dvou vajíček a z víc než z půl litru mléka, a neoslazené, jen trochu osolené. Palačinky děláme slabší, a neosmažíme je moc, necháme je raději světlejší. Počítáme 2 palačinky na osobu, pokud to chceme servírovat jako hlavní jídlo po předkrmu a po polévce. Jinak jen 1 palačinku na osobu, pokud to chceme servírovat před masem jako první chod. Vzhledem k tomu, že příprava omáček je trochu víc náročná jak na čas, tak na mytí nádobí, ať toho uvaříme hodně nebo málo, uděláme palačinek vždycky víc, abychom toho měli na dva obědy, a jednu misku s hotovými palačinkami s náplní dáme do mrazáku a máme to při jednom hotovo na příště. Ve středně velkém kastrolu rozpustíme asi 4 silnější plátky másla, stáhneme z ohně, přidáme 1 vrchovatou lžici mouky, zamícháme vařečkou, a postupně pomalu za stálého míchání přiléváme mléko, aby nevznikly hrudky. Dáme zpátky na mírný oheň. Osolíme, přidáme případně trochu muškátového oříšku a uvedeme do varu, za stálého míchání a vypneme. Tak připravíme bešamelovou omáčku, podle markýze Béchameila. Do hotové omáčky vmícháme loupané rajčata, které řádně rozmačkáme, osolíme a vše chvíli povaříme. Mezitím ve středně velkém kastrolu na másle s trochou oleje podusíme do měkka na slabé plátky nakrájené žampiony a osolíme je. Mozzarellu nastrouháme na hrubém struhadle, přidáme k ní trochu strouhaného ementálu nebo eidamu a parmazánu. Na každou palačinku dáme prostředkem pásek strouhaného míchaného sýra a trochu žampionů nebo na kostičky nakrájené české šunky, podle toho, co máme. Palačinku srolujeme. Nachystáme si porcelánovou oválnou nebo hranatou misku, na dno dáme trochu rajské omáčky, rozmažeme ji po celém dně. Nahoru na omáčku dáme srolované palačinky, těsně vedle sebe, a nahoru na ně dáme zase rajskou bešamelovou omáčku, posypeme parmazánem a dáme do mikrovlnky zapéct asi na 10 min., jen funkci mikro. Je to moc dobré, i pro malé děti.