

Palačinky plněné špenátem

Kategorie: Palačinky/lívance

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

1 krabička mraženého listového špenátu, 0,5 l mléka, 4 vejce, 1 žloutek, 300 g tvrdého sýru, 250 ml zakysaného krému (Rama), 250 g hladké mouky, sůl, mletý pepř, olivový olej, 1 cibule, 1 utřený stroužek česneku

Postup

Postup přípravy: Z mléka, vajec, žloutku a mouky připravíme těstíčko a trochu je osolíme. Na oleji děláme tenké palačinky.

Mražený listový špenát vložíme na rozkrájenou opečenou cibuli, přidáme sůl, mletý pepř, česnek a podusíme. Do špenátu vmícháme nastrouhaný sýr a zakysaný krém. Špenátovou náplň natíráme na palačinky, přeložíme a podáváme.