

Palačinky se špenátem I.

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 2 ks
- Polotučné mléko 250 ml
- Celozrnná mouka 50 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Řepkový olej 15 g
- Jarní cibulka 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Čerstvý špenát 200 g
- Vepřová šunka 120 g
- Polotvrdý sýr 30% 80 g
- Cherry rajčátka 400 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce vyšlehejte vejce, mléko a mouku se špetkou soli. Nechte v ledničce na chvíli odstát. Na trošce řepkového oleje orestujte nasekanou cibulku a česnek, přidejte špenát a spařte. Palačinky opečte na teflonové pánvi a potřete špenátem, přidejte šunku, zarolujte a posypte strouhaným sýrem. Podávejte s cherry rajčátky.