

# Zapečené sýrové palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hladká mouka 100 g
- Mléko 250 ml
- Vejce 1 ks
- Tvrdý sýr 300 g
- Červená paprika 1 ks
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Pivo 100 ml
- Mletá červená paprika 1 lžička
- Nasekaná petrželka 1 lžíce
- Šunka 4 plátek

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Mléko rozšlehejte s vejcem a špetkou soli. Po částech přidejte mouku. Hotové těstíčko nechte chvíli odpočinout.

Pánev rozehřejte, potřete olejem a postupně na ní upečte 4 palačinky.

Tvrdý sýr nastrouhejte najemno, papriku nakrájejte na drobné kostičky. Na každou palačinku položte plátek šunky, nasypete část sýra a červené papriky.

Palačinky stočte, překrojte je napůl a naskládejte do zapékací misky. Smetanu rozmíchejte s pivem, zbylým sýrem, mletou paprikou a petrželkou. Tuto směs nalijte na palačinky a vše zapečte v troubě při 180°C dozlatova.