

Crepés mapie

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- palačinek 8 ks
- hlávkový salát 1 ks
- sardinky 1 balení
- houby 300 g
- rajský protlak 2 lžíce
- máslo 1 lžíce
- sýrová bešamelová omáčka 1 šálek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na kousku másla podusíme nasekaný hlávkový salát, spojíme ho trochou bešamelové omáčky
2. Houby pokrájíme a povaříme ve slané vodě
3. Do ohnivzdorné mísy vymazané máslem dáme palačinku, potřeme ji směsí salátu spojeného bešamelem, posypeme sýrem, přikryjeme druhou palačinkou, potřeme protlakem, posypeme houbami a sardinkami, takto střídáme a přidáváme další vrstvy
4. Vrchní vrstvu polijeme bešamelovou omáčkou a posypeme sýrem, dáme zapéci do trouby vyhřáté na 200 °C, pečeme asi 15 minut
5. Takto připravené palačinky podáváme teplé, krájíme je jako dort.

Poznámka:

Ve Francii se tyto palačinky mapie podávají velmi často. Existují obměny, kdy se houby nahrazují uvařeným vepřovým mozečkem, nebo hašé z uvařeného kuřecího masa. Také se připravují ryze vegetariánské mapie.