

Palačinky se špenátem a sýrem feta

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 200 ml
- mouka 120 g
- špenát 0.5 kg
- sherry rajčata 150 g
- česnek 3 stroužek
- vejce 2 ks
- olej 30 ml
- sýr feta 200 g
- Knorr omáčka Spaghetti Toscana 1 balíček
- mletá pálivá paprika 10 g
- žloutek 2 ks
- sůl 5 g
- Knorr Bohatý bujón Kuřecí 4 kalíšky 1 ks
- šalotka 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny složky palačinkového těsta rozmixujte pomocí mixéru. Na dobře vyhřátou pánev vlijte tenkou vrstvu těsta a smažte palačinky.

Nádivka: cibuli šalotku a česnek nakrájejte na drobné kostičky. Špenát očistěte.

Na pánvi smažte česnek a cibuli, následně přidejte špenát a rajčata sherry nakrájené na čtvrtky. Přidejte kalíšek Knorr Bohatého bujónu Kuřecího a ještě chvíli duste do chvíle, kdy se všechny složky dobře spojí. Odstavte k vychladnutí, případně odlijte přebytečnou tekutinu. Ke konci přidejte sýr feta, vše okořeňte pálivou paprikou. Nadívejte palačinky, sviňte je do ruliček, poté je ohřejte na pánvi nebo v troubě. Servírujte s omáčkou Knorr omáčka Spaghetti Toscana.