

Slané palačinky se špenátem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

- Olivový olej 1 lžíce
- Cibule, nasekaná najemno 1 ks
- Slanina 100 g
- Žampiony, pokrájené 200 g
- Česnek, utřený nožem 1 stroužek
- Smetana 200 ml
- Mražený špenát 400 g
- Palačinky 8 ks
- Nastrouhaný eidam 100 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Na mírném plameni rozpalte olej, vsypte cibuli a slaninu a 3-4 minuty opékejte. Přidejte žampiony a za občasného míchání opékejte další 4 minuty. Přidejte česnek, vmíchejte smetanu a přiveďte k varu. Vařte 5-10 minut do zhoustnutí. Vmíchejte špenát a nechte ho minutu zavadnout. Směsí naplňte palačinky, zarolujte je a vyskládejte do vymazané zapékací misky, posypte sýrem a pečte 15-20 minut dozlatova.