

Slané palačinky se špenátem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Cibule 1 ks
- Anglická slanina 150 g
- Žampiony 200 g
- Česnek 1 stroužek
- Smetana 200 ml
- Mražený špenát může být i čerstvý) 400 g
- Palačinky připravené 8 ks
- Tvrdý sýr 250 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Na mírném plameni rozpálíme olej, nakrájíme nadrobno cibuli a osmahneme. Po chvíli přidáme i nakrájenou slaninu a opékáme přibližně 3-4 minuty. Přidáme žampiony a za občasného míchání opékáme asi 5 minut.

Přidáme česnek a vmícháme smetanu. Přivedeme k varu. Vaříme 5-10 minut do zhoustnutí.

Vmícháme rozmražený špenát a necháme 2 minuty zavadnout.

Směsí naplníme palačinky, zarolujeme a vyskládáme do vymazané zapékací misky. Posypeme nahrubo nastrouhaným sýrem. Troubu si vyhřejeme na 220 stupňů a pečeme 15-20 minut.

Poznámka:

Místo obyčejného sýru možno dát parmazán či čedar.