

Palačinkové mističky s tvarohem a špenátem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 12

• NA MISTIČKY

- Plnotučný tvaroh 12 lžíce
- Špenátové listy 450 g
- Jarní cibulka 8 ks
- Mátové lístky 1 hrst
- Piniové oříšky 50 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Zakysaná smetana 6 lžíce

• ZÁKLADNÍ TĚSTO

- Špaldová jemně mletá celozrnná mouka 300 g
- Tekutina 600 ml
- Vejce 1 ks
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Slunečnicový olej 1 lžička

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Palačinky připravte podle základního rozpisu (V míse smíchejte prvních pět surovin, tekutiny dejte 600 ml a nechte vzniklé těstíčko odpočinout – minimálně hodinu, klidně ovšem i přes noc. Poté těstíčko buď hned použijte, nebo naředte zbylou tekutinou. Udělejte palačinky: pánev potřete vždy malým množstvím oleje, naběračkou odeberte část těsta, krouživým pohybem jej rozlijte po celé ploše pánve a z obou stran osmažte.). Tvaroh smíchejte v míse se špenátem, většinou nasekané cibulky, mátou a piniemi. Podle chuti osolte a opepřete. Na každou palačinku dejte trochu zakysané smetany, část ochuceného tvarohu, posypte zbytkem jarní cibulky a opraženými piniemi.