

Zapečené palačinky po italsku

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- **Těsto**

- Plnotučné mléko 500 ml
- Vejce 4 ks
- Hladká mouka 6 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Kůra z biocitronu 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

- **Náplň**

- Olivový olej 1 ks
- Šalotka 2 ks
- Česnek 25 stroužek
- Baby špenát 400 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 4 špetka
- Ricotta 200 g
- Parmazán 80 g
- Parmská šunka 100 g
- Máslo na vymazání 1 ks
- Smetana 30% 100 ml
- Žloutek 1 ks
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Z mléka, vajec, mouky, soli a citronové kůry vyšlehejte těsto na palačinky. Opečte je na pánvi z každé strany dozlatova. Mezitím na olivovém oleji orestujte nasekané šalotky a česnek, přidejte spařený špenát a orestujte. Dochutěte solí a pepřem a na závěr vmíchejte ricottu a polovinu nastrohaného parmazánu. Touto směsí naplňte palačinky, přidejte plátky šunky a zarolujte. Vyskládejte do máslem vymazaného pekáčku. Přelijte smetanou smíchanou se zbytkem sýra, žloutkem a nasekanou petrželkou. Zapečte v předehřáté troubě při 200°C dozlatova, asi 5 minut.