

Roládky ze špenátových palačinek

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: kajdisek2212



Suroviny

Porce: 4

- předem připravené palačinky 4 ks
- čerství špenát 2 hrst
- smetanový sýr 125 g
- tymián 0.5 lžička
- čerstvá bazalka 2 hrst
- čerstvá petrželka 2 hrst
- sůl, pepř 0.5 lžička
- šunka od kosti 250 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špenát povařte minutu v osolené vodě, pak ho scedte, zchladte a osušte. Sýr smíchejte s nasekanými bylinkami, solí a pepřem. Palačinky namažte sýrem, na něj položte špenát a navrch šunku. Srolujte, zabalte do folie a dejte na dvě hodiny do ledničky. Pak palačinky nakrájejte na kolečka, propíchejte párátky a podávejte.

Poznámka:

Palačinky si připravte předem, běžným způsobem..