

Zelenina v palačinkovém těstě

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Mražená zeleninová směs 300 g
- Máslo 20 g
- Vejce 2 ks
- Mléko 250 ml
- Hladká mouka 1 ks
- Strouhaný sýr 100 g
- Bylinkové máslo 1 ks
- Prášek do pečiva 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Zeleninu mírně podusíme na másle a okořeníme (dala jsem koření Bylinkové máslo). Z mléka, vajec a mouky uděláme hustší palačinkové těsto, přidáme sýr, cca 1/3 lžičky prášku do pečiva a dosolíme. Zeleninu přendáme do máslem vymazané zapékací misky, přelijeme palačinkovým těstem a vložíme do trouby vyhřáté na 200 - 220°C. Pečeme cca 20 minut, špejlí se přesvědčíme, zda je těsto propečené. Podáváme teplé.