

Špenátové palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Mléko 0.75 l
- Mouka hladká (dle uvážení) 100 g
- Olej (dle uvážení) 100 ml
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Strouhaný sýr 100 g
- Zmrazený špenát 1 balení
- Tuk 40 g
- Vejce 5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Postup:

Těsto na palačinky připravíme z mléka, dvou vajec, žloutku a hladké mouky. Trochu osolíme. Rozmrzlý špenát vložíme na cibuli, kterou jsme zpěnili na tuku. Přidáme sůl, mletý pepř, česnek a podusíme. Do špenátu vmícháme zbytek syrových vajec. Špenát natřeme na palačinky, uděláme z nich ruličky a posypeme strouhaným sýrem.