

Kuřecí směs v palačinkách

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 10

- Kuřecí řízky 3 ks
- Listový špenát 250 g
- Sušená rajčata 8 ks
- Oloupaná čerstvá rajčata 4 ks
- Česnek 4 ks
- Jarní cibulka 3 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepr 1 špetka
- Olej 1 lahev
- Sýr na strouhání 200 g
- Mozzarella 200 g
- Vejce 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 10

Postup:

Maso nakrájíme na malé kousky, v pánvi rozejdeme trochu oleje a dáme opékat jemně nakrájené cibulky, česnek a připravené maso. Osolíme, opeříme, přidáme oba druhy rajčat a špenát.

Hotovu směsí naplníme palačinky, dáme do zapékací misky, kterou jemně vymažeme olejem ze sušených rajčat. Přelijeme směsí z nastrouhaného sýra a vajec. Zapékáme v troubě při 200°C asi 15 minut. Poklademe plátky mozarely a dopečeme do zlatova.