

Slaninové palačinky plněné špenátem a zapečené s plísňovým sýrem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mléko 750 ml
- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 400 g
- Anglická slanina (plátky) 200 g
- Nasekaná pažitka 1 lžíce
- Olej na smažení 1 lahev
- Sůl 1 špetka
- Špenátový protlak 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Masox 1 kostka
- Hladká mouka 1.5 lžíce
- Niva 200 g
- Smetana ke šlehání 150 ml
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

Slaninu nakrájíme na proužky a necháme ji rozpustit na rozpálené pánvi. Z mléka, vajec, mouky, pažitky a špetky soli vyšleháme palačinkové těsto, do kterého vmícháme

vyškvařenou slaninu. Usmažíme tenké palačinky, které naplníme špenátem – připraveným z protlaku, masoxu a česneku, zahuštěným „kváskem“ (moukou rozšlehanou ve vodě). Palačinky zavineme a naskládáme do zapékací misky.

Zalijeme směsí jemně nastrouhané nivy, šlehačky a rozkvedlaného vejce.

Zapékáme při 180°C asi 25–30 minut.