

Palačinkové lasagne

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- **PALAČINKY**
- Polohrubá mouka 200 g
- Mléko 400 ml
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- **NÁPLŇ**
- Mleté maso 500 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Malý rajský protlak 1 plechovka
- Paprika 1 plechovka
- Rajče 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Bazalka 0.5 lžička
- **NA ZAPEČENÍ**
- Smetana 250 ml
- Vejce 2 ks
- Sýr dle chuti 300 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Postup:

Z mouky, mléka, vejce a soli utvoříme palačinkové těsto a usmažíme palačinky. Na oleji si zpěníme cibuli, přidáme mleté maso a orestujeme (vařečkou pěkně oddělíme od sebe). Přidáme pokrájenou na nudličky papriku, nakrájená oloupaná rajčata a protlak. Dle chuti osolíme, opepříme a okořeníme bazalkou. Přidáme rozetřený česnek a podlijeme 100ml vody (lze nahradit bílým vínem) a podusíme doměkka. Směs má být hustá. Zapékací mísu silně vymažeme máslem. Na dno položíme palačinku, na ní naklademe náplň, na náplň opět palačinku a pokračujeme dokud obojí nespotřebujeme. Nakonec vše zalijeme smetanou, ve které jsme rozkvedlali vejce, zasypeme sýrem a zapečeme.