

Palačinky zapékané se špenátem a sýrem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1749 kalorií , **0 g** cukrů , **74 g** tuků , **45 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/palacinky-zapekane-se-spenatem-a-syrem>

Příprava

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno, anglickou slaninu taky nakrájíme nadrobno. Na olivovém oleji osmahneme cibulku se slaninkou a přidáme nožem utřený stroužek česneku. Zalijeme smetanou a přidáme špenát, který necháme zavadnout. Vaříme přibližně 5-10 minut do zhoustnutí smetany. Poté touto směsí naplníme palačinky, které vedle sebe poskládáme do zapékací formy a zasypeme strouhaným eidamem. Pečeme ve vyhřáté troubě přibližně 15-20 minut do zezlátnutí a roztavení sýra.

Tip k receptu

Do omáčky ke špenátu můžeme také vsypat žampiony.

Ingredience

- 1 lžíce olivového oleje
- 1 cibule
- 100 g anglické slaniny
- 1 stroužek česneku
- 200 ml smetany ke šlehání
- 400 g mražených špenátových listů
- 8-10 palačinek
- 100 g eidamu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

