

Zapečené palačinky se sýrem



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

1943 kalorií , **3 g** cukrů , **113 g** tuků , **118 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecene-palacinky-se-syrem>

Příprava

Cibule nakrájejte nahrubo a na oleji je nechejte osmahnout. Když je průhledná, přidejte do základu maso a rozmarýn. Nechte kousky masa opéct, pak až do hrnce přidejte loupaná rajčata, sůl a pepř. Mezitím vedle v misce rozšlehejte mléko s vejci, předejte sůl a mouku, a připravte tak těsto na palačinky. Ty na oleji (či másle) postupně smažte, plňte je masovou směsí a skládejte vedle sebe do pekáčku. Poté palačinky zasypte nahrubo strouhaným sýrem, pokladte přepůlenými cherry rajčátky a nechte v troubě při 180 °C asi 10 minut rozpéct.

Ingredience

- ✓ 400 g mletého masa (mix hovězí + vepřové)
- ✓ 2 cibule
- ✓ plechovka nakrájených loupaných rajčat
- ✓ sůl a pepř dle chuti
- ✓ troška rozmarýnu
- ✓ 100 g tvrdého sýru vcelku
- ✓ hrst cherry rajčátek
- ✓ Na palačinky: 150 g hladké mouky
- ✓ 300 ml mléka
- ✓ špetku soli
- ✓ 2 vejce

Kategorie

Maso, Rodina, Rodina, Hlavní chod, Svačinka

