

# Zapékané palačinky se žampióny



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 30min , Porce: 2

**1803** kalorií , **0 g** cukrů , **65 g** tuků , **2 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/zapekane-palacinky-se-zampiony>

## Příprava

Palacinky dáme do teplej rúry. Očistené šampiňóny umyjeme, posekáme a dusíme na masle do mäkka asi 10-15 minút. Posypeme múkou, časťou syra, pokrájanou zelenou petržlenovou vňaťou a solou a zalejeme smotanou. Touto plnkou natrieme každú palacinku, zvinieme a uložíme na pekáč, vymastený maslom. Posypeme zvyškom syra, pokropíme maslom a krátko zapečieme.



### Tip k receptu

K takto zapečeným palacinkám podávame čerstvé paradajky poliate olivovým olejom a psypané bazalkou.

## Ingredience

- ✓ 12 stredně velkých žampionů
- ✓ 80 g másla
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ 100 ml sladké smetany
- ✓ 150 g strouhaného Ementálu
- ✓ 1 lžíce zelené petrželové natě
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ 8 palačinek z posoleného těsta

## Kategorie

Francouzská, Diabetická, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod, Svačina