

Zapečené palacinky plnené špenátovo syrovou plnkou

Potrebuje

- - 500 ml mlieka
- - 200 g hladkej múky
- - 2 vajcia
- - 1 PL posekanej petržlenovej vňate
- - 0,5 dcl olej
- - PLNKA: 150 g kuracích prs
- - 2 PL oleja
- - 150 g črievko Karička
- - 200 g mrazeného listového špenátu
- - 2 PL kyslej smotany
- - 150 g nastrúhaného tvrdého syra
- - soľ
- - korenie

Postup

V miske vymiešame žĺtky s mliekom a so štipkou soli, olej. Postupne primiešavame múku a petržlenovú vňať. Nakoniec sneh z bielok. Pripravíme hladké cesto, z ktorého upečieme palacinky.

PLNKA : kuracie prsia nakrájame na pásiky, pokvapkáme olejom, ochutíme soľou a čiernym korením, premiešame a necháme chvíľu postáť. Potom mäso prudko opečieme na rozpálenom oleji, podlejeme trochou vody a udusíme do mäkka. Mrazený špenát dáme do hrnca, podlejeme troškou vody a asi 12 min. dusíme. Ak pustí veľa vody, vylejeme ju. Primiešame syr, kyslú smotanu a nakoniec udusené prsia. Dochutíme a naplníme palacinky, stočíme ich a dáme na pekáč. Posypeme strúhaným syrom a dáme asi na 5 až 10 min. zapieť.

Tento recept nám posielal: Nikola z Partizánskeho
náročnosť: nízka
čas: 60 minút
porcie: 4