

Zapékané palačinky se špenátem a ricottou

© CUCINARE CON AMORE BLOG PRO GRAN
MORAVIA - CUCINARE CON AMORE BLOG

Předkrmy

Ostatní

30 minut Příprava

25 minut Vaření

Nízká Obtížnost



© Cucinare con amore

SUROVINY

- 250 ml mléka
- 3 celá vejce
- 120 g hladké mouky
- špetka soli
- 20 g rozpuštěného a lehce zchladlého másla
- 600 g čerstvého baby špenátu
- 250 g ricotty
- 120 g mascarpone
- 80 g nastrouhaného sýru Gran Moravia
- olivový olej
- 2 malé stroužky česneku
- pepř
- sůl
- dvě špetky muškátového oříšku

Slané italské palačinky plněné ricottovým krémem se špenátem.

Příprava:

Nejprve si připravte těsto na palačinky: mléko, vejce, mouku, máslo a špetku soli smíchejte v hladké těsto bez žmolků a dejte na 30 minut odpočinout.

Mezitím si připravte náplň: na lžici olivového oleje minutu opečte prolisovaný česnek a přidejte baby špenát. Jakmile jsou všechny lístky zavadlé, sundejte pánev z plotny a špenát osolte, opepřete a ochuťte muškátovým oříškem. Vše nechte vychladnout a zatím si upečte palačinky na troše másla nebo olivového oleje. K vychladlému špenátu přidejte nastrouhaný sýr, mascarpone, ricottu a lžičku olivového oleje, vše dobře promíchejte a dochuťte solí a pepřem. Touto směsí naplňte připravené palačinky, napevno je srolujte a překrájejte na kratší kousky. Tyto kousky naskládejte do mističek vymazaných olivovým olejem, posypte trochou strouhaného sýra a dejte zapéct na 10 minut do trouby rozehráté na 200 stupňů. Poté již podávejte.