

Špenátové palacinky s údeným tvarohom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Špenátové pyré, múku, soľ, mlieko a vajíčko rozmixujeme dohľadka. Ak je cesto husté, pridáme ešte mlieko. Cesto delíme po častiach na rozpálenú a olejom potretú panvicu. Opekáme 2 minúty z každej strany. Medzitým si pripravíme tvaroh na potretie. Tvaroh rozmixujeme, pridáme podľa chuti soľ, korenie a čerstvé bylinky, ďalej si opražíme slaninku nakrájanú na malé kocky. Keď sú palacinky hotové, každú potrieme z jednej strany tvarohovou nátierkou, pridáme kúsky slaninky a môžeme podávať.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 130 g
- **Pažítka** - 2 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 0.5 g
- **Petržlenová vňať** - 2 g
- **Špenát zmrazený** - 300 g
- **Jedlá soľ** - 1 g
- **Zipser kráľovský bok 500 g** - 50 g
- **Tvaroh udený 230 g** - 220 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

