



Потпечени палачинки со спанаќ

Денес Фичо ќе приготви палачинки. Иако палачинките најчесто не' потсетуваат на десерт и нешто слатко, овој рецепт е доказ дека палачинките може да бидат и вкусно солено јадење.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

За ПАЛАЧИНКИТЕ ќе ви треба:

- 400 грама брашно
- 500 мл млеко
- 100 мл кисела вода
- 3 лажици растопен путер
- прстофат сол
- 1 лажица шеќер
- 3 јајца
- спанаќ

За ФИЛ ќе ви треба:

- 1 китка брокула
- 2 јајца
- 200 грама пармезан

Дополнително ќе ви треба:

- 400 грама ајдамер
- магдонос
- рузмарин

Чекор 1

Сите состојки (освен спанаќот) за палачинките убаво изматете ги. Спанаќот ставете го во вода, малку да се провари. Сварениот спанаќ изблендирајте го убаво и додадете го во смесата за палачинки.

Оставете ја смесата 15 минути да одмори. Со Апаратот за палачинки направете ги палачинките.

Чекор 2

Брокулите ставете ги во сад со вода да се варат. Разварените брокули ставете ги во Нутрибулет со пармезанот, јајцата и маслиновото масло.

Блендирајте да добиете еднолична смеса. Со оваа смеса мачкајте ги палачинките и замотајте ги во ролат.

Чекор 3

Редете ги палачинките во садот за печење и над нив посипете рендан кашкавал. Печете во загреана рерна на 200 степени додека кашкавалот да добие златна боја.



Чекор 4

Сервирајте!

Совет

Овие палачинки се одличен начин да им послужите зеленчук на децата. Наместо со брокула, може да ги подготвите со друг зеленчук, како моркови или карфиол.

Користени производи:



Апарат за палачинки



Ростер тава



Нутрибулет



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk