Špenátové palacinky s ricottou

Recepty

Hlavné chody

Veľká noc

30 min

5



3.1

777

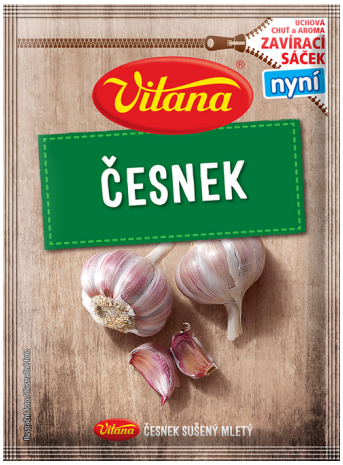
Budete potrebovať

Mladý špenát	3 hrste
Mlieko	150 ml
Voda	100 ml
Olej	50 ml
Vajíčko	1 ks
Soľ	1/4 ČL
Hladká múka	90 g
Ricotta	250 g

Bryndza	100 g
Cesnak Vitana	1/2 ČL
Talianske bylinky Vitana	2 ČL
Čierne mleté korenie Vitana	štipka
Soľ	
Paradajky	

Príprava receptu

Do mixéra vložíme špenát, mlieko a vodu. Zmixujeme do hladka.
Prelejeme do misky, pridáme olej, soľ a vajíčko a premiešame metličkou.
Na koniec pridáme múku, vymiešame cesto a necháme chvíľu postáť.
Panvicu na palacinky jemne potrieme olejom, necháme zohriať a naberačkou nalejeme cesto na panvicu. Opekáme z oboch strán.
Na plnku zmiešame ricottu, bryndzu, cesnak, talianske bylinky, čierne korenie a dosolíme podľa potreby.
Palacinky potrieme pripravenou zmesou, pridáme na kolieska nakrájané paradajky a zrolujeme.
Pred podávaním môžeme palacinky poliať troškou olivového oleja.



Cesnak sušený mletý



Čierne mleté korenie



Talianske bylinky