

Zapečené palačinky s Madelandem

🕒 45 minut

náročnost ●●○○

Ingredience

- 5–6 palačinek
- 1 balení sýru Madeland
- 100 g baby špenátu
- 150 g žampionů
- 1 menší cibule
- 2 lžice olivového oleje
- 1 lžice sójové omáčky
- 250 ml Jihočeské smetany
- 1 lžička kukuřičného škrobu
- 1 vejce
- sůl, pepř
- muškátový oříšek
- Jihočeské máslo na vymazání pekáčku



Návod na přípravu:

Žampiony očistíme a nakrájíme na menší kousky. Cibulku nakrájíme na kostičky a chvíli osmažíme na oleji. Přidáme žampiony a restujeme dalších 5 minut. Poté přidáme sójovou omáčku, sůl a pepř. Po minutě přilijeme polovinu Jihočeské smetany a přidáme omytý špenát. Jakmile se vše spojí, vlijeme kukuřičný škrob rozmíchaný v troše vody, chvíli povaříme, aby směs zhoustla, a vypneme plotnu.

Menší zapékací formu vymažeme Jihočeským máslem. Palačinky plníme připravenou směsí, zarolujeme je a dáme do pekáčku. Zbytek Jihočeské smetany smícháme s vajíčkem, špetkou soli a trochou nastrohaného muškátového oříšku. Smetanou zalijeme palačinky a navrch přidáme Madeland. Pečeme dozlatova v předehřáté troubě na 180 °C asi 30 minut.

Autorkou a fotografkou receptu je [Míša Poláková](#)