ЗАКУСКА

Елхички от спанак и крем сирене



Зелени спанакови палачинки, нарязани на елхички и намазани с крем сирене - празнична хапка, която става на игра. Спанакът носи желязо и витамин С за малките.

Подготовка: 10 мин **Готвене:** 5 мин **Общо:** 15 мин **Порции:** 4
Възраст: Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 1 яйце
- 3-4 с.л. прясно мляко
- 3 с.л. брашно
- 2-3 с.л. крем сирене за плънка
- 1 ч.л. зехтин
- Шепа пресен спанак (може и замразен, отцеден)

Начин на приготвяне

1. Пасиране на сместа: В блендер или с пасатор смесете спанака с яйцето, прясното мляко и зехтина, докато получите гладка смес.
2. Добавяне на брашно: Прибавете брашното и разбъркайте добре, така че да се получи палачинкова смес с умерена гъстота.
3. Печене: В предварително загрят незалепващ тиган изпечете 1-2 тънки палачинки. Оставете ги леко да изстинат.
4. Оформяне: Нарежете палачинките на триъгълници и намажете с крем сирене.
5. Сервиране: Навийте всеки триъгълник във форма на елхичка или ги подредете една върху друга за ефектен празничен вид.
6. По желание: Ако желаете по-изразен вкус, опитайте да прибавите щипка чесън на прах или пресен копър: билки, които са приятни на небцето.

Съхранение

- Съхранявайте палачинките без плънка в затворен контейнер в хладилника до 2-3 дни и ги намажете с крем сирене непосредствено преди сервиране, за да избегнете размекване на палачинката.
- Печените палачинки без плънка могат да бъдат съхранени отделно до 3 дни, а плънката да се приготви прясна при поднасяне.

Замразяване

- Замразете непълнени палачинки между хартии за печене в пластмасов контейнер до 1 месец. Размразете в хладилника през нощта и сервирайте със свежо крем сирене.

Съвети

- Тези зелени елхички радват окото и правят детската чиния празнична. Подходящи са за деца над 1 година, а с тях можете да включите зеленчуци в менюто на мъниците забавно и вкусно.
