

Палачинки със спанак и сирене

Има закуски, които стават тихо любими още от първата топла хапка. Тези палачинки са подходящи за деца над 1 година, меки, леки и лесни за държане в малки ръчички. Спанакът носи цвят и свеж вкус, а сиренето ги прави нежни и спокойни за сутрешна маса или следобедна хапка. Приготвят се с обикновени продукти и стават еднакво добре и в делник, и в по-бавна сутрин.

Подготовка: 15 мин **Готвене:** 20 мин **Общо:** 35 мин **Порции:** 4 **Възраст:**
Над 1 година **Трудност:** Лесно

Съдържа алергени: Млечни продукти, Яйца, Глутен

Съставки

- 2 яйца
- 200 мл прясно мляко
- 120 гр брашно
- 60 гр спанак
- 80 гр сирене
- 1 ч.л. бакпулвер
- 1 с.л. зехтин
- 1 щипка сол

Начин на приготвяне

- Подготовка на спанака: Измийте го, попарете го за кратко и го нарежете на ситно.
- Смесване на течните съставки: Разбийте яйцата с прясното мляко и зехтина до гладка смес.
- Оформяне на сместа: Добавете брашното, бакпулвера, солта, спанака и натрошеното сирене, после разбъркайте добре.

4. Печене: Загрейте незалепващ тиган и изпечете малки палачинки по няколко минути от всяка страна.
5. Поднасяне: Оставете ги да произстинат леко и ги поднесете самостоятелно или с кисело мляко.

Съхранение

- Дръжте ги в затворена кутия в хладилник до 2 дни.
- Подгрявайте ги кратко на сух тиган или във фурна, за да останат меки.

Замразяване

- Подредете ги отделно с хартия между слоевете и замразете до 1 месец.
- Размразявайте в хладилник и затопляйте леко преди поднасяне.

Съвети

- Ако спанакът е с повече вода, изцедете го добре преди смесването. Печете палачинките на умерен огън, за да останат меки отвътре.