ЗАКУСКА



Палачинки със спанак и сирене

Палачинки със спанак и сирене 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

1. Подготовка на спанака: Измийте го, попарете го за кратко и го нарежете на ситно.
2. Смесване на течните съставки: Разбийте яйцата с прясното мляко и зехтина до гладка смес.
3. Оформяне на сместа: Добавете брашното, бакпулвера, солта, спанака и натрошеното сирене, после разбъркайте добре.
4. Печене: Загрейте незалепващ тиган и изпечете малки палачинки на умерен огън по 2-3 минути от всяка страна.
5. Поднасяне: Оставете ги да поизстинат 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.
