



F?szerepben a spenót: Firenzei rakott palacsinta

2011 március 19. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

A palacsinta jó. A rakott palacsinta még jobb! Az üde zöld spenót rétegezve sós palacsintával és sonkával pedig egyenesen f?nyeremény Érdemes esélyt adni neki!

Hozzávalók:

A palacsintához - kb. 12 db:

- 2 tojás
- 2 dl tej
- 3,5 dl szóda/ásványvíz
- 20 dkg liszt
- csipet só
- 1 ek. olaj

A töltelékhez:

- 1 cs. fagyasztott spenót/vagy friss levelek!
- 1-2 ek. liszt/ételkeményít?
- 20-25 dkg sonka
- só, bors, szerecsendió
- 1 nagy pohár tejföl



A palacsintatésztát bekeverjük, fél órát állni hagyjuk, majd szép sorjában kisütjük őket.

A spenótot kiolvasztjuk, gyenge tűzön felforrósítjuk, meghintjük liszttel/keményítéssel, kiforraljuk. Sóval, borssal, szerecsendióval ízesítjük. Fokhagymát a sonka miatt nem tettem bele, nekem valahogy nem passzol hozzá.

A sonkát ledaráljuk vagy felaprózzuk.

Összeállítjuk a tornyot: egy palacsinta, rá spenótkrém, palacsinta, darált sonka, palacsinta, spenótkrém... Míg tart a hozzávalókból. A tetején minden esetben palacsinta legyen!

Megkenjük tejjel és sütőben alaposan átforrósítjuk.

Tortaszerű cikkekre vágva tálaljuk. Könnyed, mégis kiadós finomság.

Szerző: 5PL *További receptek, információk itt találhatóak:*

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD
A trianoni gyalázaatról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

Ajánló
