

Ricottás spenóttal töltött sült palacsinta

2 50 4
Nehézség Perc fő

Allergének:



Hozzávalók

palacsintához

- 125 g liszt
- 1 db tojás
- 2 dl tej
- 1 késhegynyi só
- 1 dl szóda
- 5 ek. olaj
- 40 g parmezán sajt
- olívaolaj

töltelékhez

- 400 friss spenót
- 2 ek. extra szűz olíva olaj
- 1 gerezd fokhagyma
- 250 g ricotta
- szerecsendió
- tengeri só
- őrölt fekete bors

szószhoz

- 300 passzírozott paradicsom
- 1 fej kisebb vöröshagyma
- 1 kk. szárított oregánó
- 1 kk. szárított bazsalikom
- olívaolaj
- 100 g tejszín
- 16 db bazsalikomlevél
- tengeri só
- őrölt fekete bors



1. Keverjük össze a lisztet, a tojást, a tejet és a sót, és hagyjuk állni 10 percig a masszát. Adjuk hozzá a szódát is és keverjük el. Olajozzuk ki egy kb 20 cm átmérőjű palacsintasütőt fél kanál olajjal és süssük aranybarnára mindkét oldalát a tésztáknak. Összesen kb 12 palacsintát kell kapnunk.
2. Mossuk meg és csepegtessük le a spenótleveleket. Hevítsük fel az olívaolajat közepes hőmérsékleten egy lábosban. Nyomjuk szét a fokhagymagerezdet, tegyük a forró olajba, és pirítsuk rövid ideig. Adjuk hozzá a nedves spenótleveleket, fedjük le az edényt, és csökkentjük a hőmérsékletet. Ha a spenót összeesett, hagyjuk kihűlni, de előtte vegyük ki a fokhagymát belőle. Keverjük aztán hozzá a ricottát, és ízesítsük sóval, borssal és szerecsendióval.
3. Osszuk el a spenótos keveréket a palacsintákon, tekerjük fel, és tegyük egy olívaolajjal kikent sütőformába.
4. Kevés olívaolajon dinszteljük meg az apróra vágott vöröshagymát, öntsük fel a passzírozott paradicsommal, fűszerezzük szárított bazsalikommal és oregánóval, pici sóval. Lassú tűzön, rövid ideig összefőzzük.



Google Play



App Store



5. A forró paradicsomszószhoz keverjük hozzá a tejszínt, és bazsalikomlevelek felét és ízesítjük sóval, borssal. Öntsük le a palacsintát a tejszínes-paradicsomos szósszal és reszeljük rá parmezánt.
6. Melegítsük elő a sütőt 200 fokra, kapcsoljuk be a légkeverést, és süssük mintegy 20 percig a palacsintákat. Tegyük tányérokra, és díszítsük a megmaradt bazsalikomlevéllel.

