Zapečené palačinky plněné houbami

https://varimesmarcelou.cz/houby/zapecene-palacinky-plnene-houbami.html

Zapečené palačinky plněné houbami patří k mým oblíbeným jídlům. Palačinky se dají plnit na mnoho způsobů, třeba špenátem, kapustou nebo mletým masem a jejich příprava je jednoduchá. Když rostou houby, dopřáváme si zapečené palačinky plněné houbami několikrát za sezonu. Je to skutečná dobrota.

Na přípravu 7 palačinek o průměru 20 cm si připravíme

- 2 celá vejce
- 2 špetky soli
- 20 g rozpuštěného másla (ne horkého)
- 250 ml vlažného mléka
- 125 g hladké mouky
- 1 polévkovou lžíci oleje

Náplň

- 50 g uzeného špeku, nakrájeného na kostičky
- 2 špetky kmínu
- 1 větší cibuli nakrájenou na kostičky
- 300 – 350 g nakrájených hub
- 2 celá vejce
- 100 g čerstvého sýra Cottage (polovinu kelímku)
- Sůl
- Mletý černý pepř

Zálivka

- 250 ml mléka
- 50 g hladké mouky
- 100 g čerstvého sýra Cottage (druhá polovina kelímku)
- 1 celé vejce
- Sůl
- 1 čajovou lžičku grilovacího koření
- 35 g nastrouhaného sýru Pecorino

Na posypání

- 2 polévkové lžíce strouhanky
- Hrst nasekané petrželky na dozdobení talířů

Postup přípravy zapečených palačinek plněných houbami

Nejprve si připravíme náplň. Do širší zahřáté pánve vhodíme kostičky nakrájeného špeku a necháme špek pustit tuk.

Škvířící kostičky zasypeme kmínem a kostičkami cibule. Cibuli necháme změknout, trvá to přibližně 5 minut. Nezapomeneme míchat, aby se opékala rovnoměrně.



Příprava houbové náplně do palačinek
Zdroj: Marcela Hackerová

K opečené cibuli přisypeme nakrájené houby a směs promícháme. Letos je poměrně suchý rok, proto houby neobsahují tolik vody. Klidně s houbami do pánve přilijte pár lžic vody.

Houby necháme minimálně 10 – 15 minut podusit. Houbovou směs občas promícháme. Nesmí se přichytávat ke dnu.

Houby se nesmí při dušení přichytávat ke dnu pánve.

Než se z hub vydusí tekutina, rozklepneme obě vajíčka do misky, přidáme 100 g sýra Cottage (většinou volím tento čerstvý sýr, protože obsahuje málo tuku, ale klidně použijte zakysanou smetanu), 1 kávovou lžičku soli a vše prošleháme metličkou.

Podušené houby v pánvi zalijeme připravenými vajíčky se sýrem a necháme je společně zasmažit. Pánev se směsí dáme stranou, aby vychladla. Směs ještě ochutíme čerstvě namletým černým pepřem.

Nyní si připravíme palačinkové těsto.

Můžeme použít robot nebo vlastní sílu. Záleží jen na vás. Já jsem použila robot.

Nasadíme metlu, do mísy rozklepneme 2 celá vejce, přidáme 2 špetky soli a rychlost nastavíme na poloviční výkon. Po celou dobu přípravy těsta na palačinky robot nevypínáme.

Asi po minutě prošlehávání k vajíčkům přilejeme rozpuštěné máslo a následně, po částech, vlažné mléko. Do dokonale prošlehané směsi po lžících přidáváme mouku.

Po spotřebování mouky necháme robot pracovat ještě minutu. Těsto musí být bez hrudek a dokonale hladké. Těsto necháme odstát asi 15 minut.

TIP Pokud se vám stane, že v těstě na palačinky zůstanou hrudky mouky, nezoufejte. Těsto prolijte přes síto a problém bude odstraněn.

Pánev na palačinky necháme dostatečně zahřát, palačinky se budou dobře péct.

Zmuchlaným ubrouskem, lehce namočeným do 1 polévkové lžíce oleje (opravdu více oleje na smažení 7 palačinek nebudeme potřebovat) potřeme dno pánve.

Po zahřátí oleje (cca půl minuty) nalijeme do pánve jednu naběračku palačinkového těsta, pánev zvedneme a krouživým pohybem pánve těsto rozlijeme po celém dnu pánve.



Upečené palačinky
Zdroj: Marcela Hackerová

Já jsem použila pánev o průměru 20 cm. Pánev vrátíme zpět na zdroj tepla. Když povrch palačinky zmatní, je jedna strana opečená. Trvá to krátce.

Palačinku obrátíme a opékáme ji přibližně 1 minutu. Můžeme si zkontrolovat stav opečení nadzvednutím okraje palačinky.

Nyní si zapneme troubu na 200 °C a necháme ji zahřívat.

Po upečené palačince opět přejedeme dno ubrouskem namočeným v oleji a celý postup opakujeme do spotřebování těsta.

Palačinky musí být tenké a nesmí být nasáklé tukem.

Náplň na palačinky rozdělíme na 7 dílů. Na okraj každé palačinky lžící naneseme náplň a srolujeme ji.

Naplněné palačinky vložíme do zapékací mísy. Zalijeme je dobře prošlehanou zálivkou, kterou jsme si připravili z uvedených surovin.

Aby po zapečení měly palačinky krásně zlatavou barvu, ještě celý povrch rovnoměrně posypeme strouhankou.



Palačinky v zálivce před zapečením
Zdroj: Marcela Hackerová

Mísu s palačinkami vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C a zapékáme je 35 minut.

Palačinky podáváme jako samostatný pokrm. Palačinky jsou poměrně syté. Mně stačila jedna, manželovi jsem na talíř položila dvě. Palačinky nezapomeneme posypat nasekanou petrželkou nebo pažitkou.