Špenátové palačinky

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1/2 balíčku	balíček mraženého špenátového protlaku (170 až 200 g)
4 až 5 dl	hrnek mléka (tj. 4 až 5 dl)
2 ks	vejce
200 g	polohrubá mouka
trochu	sůl
	pepř mletý
2 až 3 stroužky	česnek
	olej na smažení



Postup přípravy

Špenátový protlak necháme nejprve povolit při pokojové teplotě. Poté k němu přimícháme mléko, rozklepnutá vejce a polohrubou mouku. Ochutíme solí a pepřem a přidáme prolisovaný česnek. Vznikne nám tekuté palačinkové těsto, které necháme chvilku odležet. Poté z něj na pánvi na trošce oleje smažíme palačinky z obou stran dozlatova. Ihned podáváme.