



## Mozzarellával sült palacsinta

### Hozzávalók

- 1 tasak Maggi Bolognai spagetti alap
- 1.5 csésze liszt
- 1.5 csésze Tej, alacsony sótartalommal
- 2 db tojás
- 1 csipet cukor
- 1 csipet só
- 40 dkg darált pulykahús
- 12 dkg Sajt, mozzarella, zsírmentes
- 400 g forró víz
- 20 g petrezselyem
- 10 dkg gomba
- 70 g vöröshagyma
- 1 fokhagyma
- 10 g Olaj, repce
- 1 g feketebors

### Elkészítés

1. Üssük a tojásokat egy tálba, adjuk hozzá a lisztet, öntsük hozzá a tejet, és keverjük az egészet sima állagúvá. Ízlés szerint ízesítsük egy csipet cukorral és sóval. Öntsünk bele fél csokor apróra vágott petrezselymet, majd keverjük össze.
2. Tegyük félre a keveréket 30 percre.
3. Ezután süssük aranybarnára a palacsintákat a forró zsiradékban. (8 darab palacsintának kell ebből az adagból kijönnie)
4. Hámozzuk meg, és vágjuk finomra a hagymát és a fokhagymát. Tisztítsuk meg a gombát, és vágjuk szeletekre.
5. Hevítsük fel az olajat egy mélyebb serpenyőben, majd pirítsuk meg először a hagymát és a fokhagymát. Ezután adjuk hozzá a gombát és a húst. Körülbelül 10 percig kevergetve pirítsuk.
6. Keverjük össze a Maggi Bolognai spagetti alapját 400 ml hideg vízben.
7. Adjuk a mártás 2/3-át a húshoz, majd forraljuk fel. Amikor a mártás elkezd párologni, és a töltelék besűrűsödik, sóval és borssal ízesítsük. Ezután keverjük meg, és vegyük le a tűzről.
8. Kanalazzuk a töltelék egy részét a palacsintára, és tekerjük össze azt.
9. Szorosán helyezzük egymás mellé a palacsintákat egy tűzálló edényben. Öntsük a tetejére a maradék bolognai alapot. Szórjuk meg az étel tetejét reszelt mozzarellával.
10. Melegítsük elő a sütőt 180 fokra. Tegyük be a palacsintákat a sütőbe, és süssük az ételt kb. 20 percig.
11. Tálaljuk az ételt friss, kevert salátával!

## Tápérték adatok

105 Perc

Szénhidrát	52.94 g
Energia	533.81 kcal
Zsír	16.58 g
Fehérje	42.19 g
Telített zsírok	5.09 g