



---

# Palacinky so šunkou a syrom Fontina

---

## Ingrediencie:

200 g na prúžky nakrájanej [Karlovarskej šunky Mecom Premium](#)

100 g nastrúhaného syra Fontina

100 g parmezánu

štipka muškátového orieška

maslo na vymazanie

### Na palacinky:

100 g hladkej múky

2 vajíčka

250 ml mlieka

25 g masla

olej na vymazanie

soľ

### Na bešamel:

50 g masla

25 g hladkej múky

500 ml mlieka

štipka čerstvo nastrúhaného muškátového orieška

soľ, korenie

---

## Postup:

### Palacinky

Múku nasypeme do misy pridáme vajíčka, 3 - 4 lyžice mlieka a dobre premiešame. Potom postupne pridávame zvyšné mlieko, na záver pridáme rozpustené a vychladnuté maslo, osolíme, znovu dôkladne premiešame metličkou a necháme aspoň hodinu odstáť. Vymažeme panvicu olejom a pripravíme palacinky.

### Bešamel

Na miernom plameni rozpustíme maslo a vmiešame múku. Postupne prilievame mlieko a miešame do hladka. Privedieme k varu a na miernom plameni varíme cca 20 minút. Osolíme, okoreníme a pridáme muškátový oriešok.

Ak je omáčka hustá, pridáme mlieko, ak je príliš riedka, necháme ešte chvíľu povariť. Dĺžka varenia je pre kvalitu bešamelu dôležitá - múka sa musí dobre prevariť, aby ju nebola cítiť v chuti.

### Kompletizácia

Rúru predhrejeme na 200 °C. Palacinky posypeme šunkou a syrom Fontina, zrolujeme a vložíme do nádoby na pečenie vymazanej maslom. Prelejeme bešamelom, zasypeme parmezánom a pečieme v rúre do zlatista cca 10 - 15 minút.

