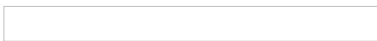


Křupavé závitky s liškami



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

1911 kalorií , **2 g** cukrů , **83 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/krupave-zavitky-s-liskami>

Příprava

Z mléka, 2 vajec, mouky, rozpuštěného masa a špetky soli vypracujeme řídké těsto, které necháme 15 minut odležet. Potom z něj na másle usmažíme tenké palačinky. Lišky důkladně očistíme a nakrájíme na malé kousky a očištěnou zeleninu na tenké proužky. Šalotky a česnek nakrájíme na drobné kostičky, podusíme je na oleji, přidáme lišky a zeleninu a vše podusíme. Přimícháme nadrobno nakrájenou petrželku, osolíme, opeříme a hotovou náplň nanese na palačinky. Vytvoříme závitky, které obalíme v trojobalu jako řízek. Na másle je pečeme dozlatova. Nakrájíme na plátky a podáváme.

Ingredience

- 200 ml mléka
- 3 ks vajec
- 50 g hladké mouky
- 40 g másla + máslo na smažení
- 400 g lišek obecných
- 1 malá mrkev
- 50 g celeru
- 2 ks šalotky
- 1 stroužek česneku
- 2 lžíce oleje
- 1 svazek zelené petrželky
- špetka soli
- špetka pepře
- strouhanka a hladká mouka na obalení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Něco extra, Vegetarián, Hlavní chod