Labužnické palačinky

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: **2**

859 kalorií , **0 g** cukrů , **19 g** tuků , **36 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/labuznicke-palacinky

Příprava

Z múky, mlieka, vajíčka a soli urobíme cesto a na oleji upečieme štyri palacinky. Na každú dáme plátok šunky a po dve kolieska rajčiny. Syr rozmiešame so smotanou, ochutíme vegetou a čiernym korením a navrstvíme na rajčiny. Posypeme posekanou petržlenovou vňaťou a prikryjeme ďalším plátkom šunky. Okraje palacinky potrieme rozmiešaným vajíčkom a zložíme ju do "batôžka". Naplnené palacinky obalíme v múke, v rozmiešanom vajíčku a strúhanke. Vyprážame v horúcom oleji. Ako prílohu môžme podávať zeleninový šalát.

Tip k receptu

Namiesto syrovo šunkovej plnky môžme dať hubovú praženicu.

Ingredience

- Na palačinky: 80 g hrubé mouky
- 150 ml mléka
- 1 vejce
- špetka soli
- špetka cukru
- 100 ml olivového oleje na smažení
- Trojobal: 4 lžíce strouhanky
- 2 vejce
- 2 lžíce hrubé mouky
- Náplň:200 g nastrouhaného plísňového sýra
- 120 ml sladké smetany
- 8 tenkých plátků šunky
- 2 rajčata
- troška Vegety
- troška mletého pepře
- 1 lžička petrželové natě

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod