

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 môžeme podávať zeleninový šalát.



Tip k receptu

Namiesto syrovo šunkovej plnky môžeme 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 nastrohaného plísňového sýra
- ✓ 120 ml sladké smetany
- ✓ 8 tenkých plátků šunky
- ✓ 2 rajčata
- ✓ troška Vegety
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ 1 lžička petrželové natě

Kategorie

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