

# Roládky s dvojí náplní



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

**1497** kalorií , **3 g** cukrů , **164 g** tuků , **2 g** bílkovin

**Autor:**

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/roladky-s-dvoji-naplni>

## Příprava

Z přísad na palačinky, kromě oleje umícháme těsto a necháme 30 min odpočívat. Na paprikovou náplň smícháme smetanu s 3 lžícemi majonézy, přidáme kostičky papriky, ochutíme lžičkou citrónové šťávy, solí a pepřem. Na tuňákovou náplň rozdrtíme vidličkou rybu, cibuli posekáme nadrobno, okurku také, smícháme s tuňákem a přidáme 3 lžíce majonézy. Ochutíme solí, pepřem a lžičkou citrónové šťávy. V pánvi osmažíme 8 tenkých palačinek. 4 palačinky potřeme paprikovou, 4 palačinky tuňákovou náplní. Stočíme je, zabalíme do fólie a uložíme do chladu. Palačinkové závitky nakrájíme na malé kousky, každý spojíme párátkem.

## Ingredience

- 40 ml mléka
- 2 vejce
- 200 g hladké mouky
- sůl
- 3 lžíce rozpuštěného másla
- 3 lžíce nasekaných bylinek
- 4 lžíce oleje
- 150 g zakysané smetany
- 200 g papriky nakrájené na kostičky
- 6 lžic majonézy
- 2 lžičky citrónové šťávy
- pepř
- 200 g tuňáka v oleji
- 1 cibule
- 1 velká kyselá okurka

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Návštěva, Předkrm