

Staročeské palačinky s játrovou směsí



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

319 kalorií , **40 g** cukrů , **2 g** tuků , **9 g** bílkovin

Autor: RENČA

Odkaz: <https://srecepty.cz/staroceske-palacinky-s-jatrovou-smesi>

Příprava

Z 1/2 l mléka, 2 vajec, 200g mouky, soli a pepře si připravíme palačinkové těsto, ze kterého uděláme klasické palačinky. Na náplň si orestujeme cibuli s játry nakrájenými najemno. Zastříkneme vínem, podusíme doměkka. Dochutíme kořením (solí, pepřem a kmínem) a zahustíme kečupem. Pak touto směsí plníme palačinky.

Ingredience

- 0,5 l mléka
- 2 vejce
- 200 g hladké mouky
- sůl
- pepř
- 350 - 400 g drůbežích jater
- 2 cibule
- 6 stroužků česneku
- 250 ml červeného vína
- kmín
- kečup

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Chudý student, Hlavní chod

