

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

