

Syrové palacinky

Potrebuje

- - 250 ml mlieka
- - 250 g hladkej múky
- - 3 vajcia
- - 250 g taveného syra Karička
- - soľ, mleté biele korenie
- - 3 paradajky
- - 100 g hrášku
- - 50 g červenej papriky
- - 100 g kukurice
- - 50 g zelených olív
- - petržlenová vňať

Postup

Múku, mlieko a vajcia vyšľaháme a pomocou elektrického šľahača vyšľaháme narezaný tavený syr. Osolíme, okoreníme a necháme 15 minút postáť. Paradajky a papriku nadrobnučko narežeme a premiešame s narezanými olivami, hráškom, kukuricou. Polovicu zeleniny vmiešame do palacinkového cesta a upečieme palacinky z oboch strán. Na každú palacinku dáme trocha zvyšnej zmesi a poskladáme. Na tanieri posypeme zvyškom zeleniny a sekanou vňaťou.

Tento recept nám posielal: Jozef z Bratislavy

náročnosť: nízka

čas: 1 hodina

porcie: 3