

Cviklové palacinky so syrovou plnkou

Potrebuje

- - 200 g hladká múka
- - 100 ml cviklová šťava
- - 200 ml mlieko
- - 2 ks vajce
- - soľ
- - 1 čievko Karička
- - pažitka alebo jarná cibuľka

Postup

Do misy nasypeme hladkú múku, do ktorej sme pridali štipku soli, prilejeme mlieko a cvikovú šťavu. Pridáme 2 celé vajca. Metličkou vyšľaháme hladké palacinkové cesto. Na rozohriatej vymastenej panvici pečieme z oboch strán tenké palacinky. Plníme syrovou plnkou, ktorú sme vyrobili zmiešaním taveného syra Karička a čerstvej nasekanej pažitky, ktorú môžeme nahradiť čerstvou jarnou cibuľkou.

Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Monika z Bratislavy

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 9