

# Palacinky na slano - plnené

## Potrebuje

- - cesto na palacinky
- - olej
- - črievko Karička
- - pažitka
- - plátky syra, salámy, šunky

## Postup

Urobíme si podľa svojho obľúbeného receptu palacinky /bez cukru /. Také množstvo, podľa toho koľko ľudí budeme hostiť. Hotové palacinky natrieme črievkom Karička. Posypeme nasekanou čerstvou pažitkou a poukladáme plátky šunky alebo tenké plátky syra alebo plátky salámy. Zvynieme a nakrájame na 1,5cm kúsky. Naplniť sa palacinky môžu ľubovoľne, bryndzovou nátierkou alebo i tuniakovou. Vynikajúce na párty a rôzne rodinné akcie.

---

Tento recept nám posielal: ĽUBOMÍR z Revúcej  
náročnosť: nízka  
čas: 25 MINÚT  
porcie: 4