

Farebné palacinky so syrovou náplňou

Potrebuje

- - Suroviny:
- - 150 g polohrubej múky
- - 250 ml mlieka
- - 2 vajcia
- - štipka soli
- - 100 g valeriánky
- - 150 g cvikly (očistenej)
- - #Tvarohovo-syrová plnka:
- - 200 g tvarohu
- - 100 g Karička črievko s ementálom
- - 2 PL kyslej smotany
- - čerstvá pažitka
- - čierne korenie
- - soľ
- - #Do náplne ešte potrebujeme:
- - 100 g hlivy ustricovitej
- - 100 g slaniny
- - 1 strednú cibuľu
- - 1 PL olivového oleja
- - 1 ČL mletej rasce

Postup

Palacinkové cesto

1. Cviklu očistíme, nakrájame na kocky a varíme od zovretia 30 minút.
2. Po uvarení cviklu precedíme, rozmixujeme na pyrú, necháme vychladnúť.
3. Do misky preosejeme múku, pridáme mlieko, vajcia a štipku soli. Všetko poriadne vymiešame.
4. Cesto na palacinky rozdelíme do dvoch nádob, do jedného cesta pridáme a rozmixujeme valeriánku (zelené cesto) a do druhého pridáme cviklové pyrú (ružové cesto).
5. Palacinky pečieme na panvici z oboch strán.

Plnka

1. Na panvicu nalejeme trochu oleja, pridáme nadrobno nakrájanú cibuľku a restujeme
2. Pridáme pokrúpanú hlivu ustricovitú, mletú rascu a dusíme 10 minút.
3. Opražíme slaninku nakrájanú na kocky.
4. Pripravíme tvarohovo-syrovú plnku: zmiešame tvaroh, Karičku črievko s ementálom, kyslú smotanu a pokrúpanú pažitku. Všetko spolu premiešame, okoreníme.
5. Palacinky potrieme tvarohovo-syrovou plnkou, poukladáme hlivu ustricovitú a chrumkavú slaninku.
6. Palacinky zrolujeme a pre lepší efekt môžeme nakrájať na kolieska.

Zero waste: Palacinku naplníme tuniakom zmiešaným s kukuricou a kyslou smotanou. Namiesto valeriánky môžete použiť baby špenát.

Tento recept nám posiela:

náročnosť:

čas:

porcie: