

# Palacinky plnené kuracím mäsom

## Potrebuje

- - 150 g hladkej múky
- - 3 vajcia
- - 1/2 lyžička soli
- - 10 vetvičiek tymiánu
- - 50 g rozpusteného masla
- - 375 ml mlieka
- - olej
- - 5 jarných cibuliek
- - 250g šampiňónov
- - 500g kuracieho mäsa
- - soľ
- - 1 črievko Karičky
- - 1 pomaranč
- - 1 smotana na varenie
- - trocha hladkej múky na zahustenie
- - ml.čierne korenie

## Postup

Rozšľaháme múku, vajcia, pomarančovú kôru, soľ, lístky z dvoch vetvičiek tymiánu. Pridávame striedavo rozpustené maslo a mlieko, až vznikne polotekuté cesto bez hrudiek. Prikryjeme ho a necháme 30 min.odpočinúť.

Jarné cibulky očistíme, umyjeme a nakrájame na tenké kolieska. Šampiňóny nakrájame na tenké plátky. Kuracie prsia nakrájame na pásiky. Ochutené mäso na oleji rýchlo orestujeme a odložíme nabok. Huby na oleji orestujeme, pridáme jarné cibulky a potom zmiešame s mäsom. Nakoniec zalejeme smotanou na varenie, v ktorej sme vymiešali celé črievko Karičky a trocha hladkej múky na zahustenie. Necháme prevariť a dochutíme. Horúce palacinky naplníme zmesou a podávame. Dobrú chuť.

---

Tento recept nám posla: Katka z Revúcej

náročnosť: stredná

čas: 50 min.

porcie: 4 porcie