

Slané palacinky s tuniakom a Karičkou

Potrebuje

- - 0,5 l mlieko
- - 10 PL lyžíc múka polohrubá
- - 1 vajce do cesta
- - soľ
- - olej
- - 3 konzervy tuniak CALVO v olivovom oleji (3x80g)
- - 1 cibuľa
- - 2 strúčiky cesnaku
- - korenie čierne mleté - štipka
- - 2 PL kečup jemný
- - 3 vajcia natvrdo
- - 1 škatuľka Karička klasik-trojuholníčky
- - pažítka
- - čerstvá bazalka

Postup

Z mlieka, múky, vajca a soli si pripravíme slané palacinkové cesto. Na oleji vysmažíme palacinky. Tuniake vyberieme z konzervy (môžeme aj s olejom), zmiešame s nadrobno nasekanými vajcami, nakrájanou cibuľkou a pretlačeným cesnakom, kečupom, drobnými kúskami syra, pridáme čierne korenie, pažítku, ak treba podľa chuti jemne prisolíme. Nakoniec všetko najemno rozmixujeme ponorným mixérom. Zmesou naplníme pripravené palacinky, ktoré zvinieme. Ozdobíme lístkom čerstvej bazalky a môžeme podávať. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Peter zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 30

porcie: 3