

Palačinky s tuňákem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- salátová okurka 1 ks
- rajče 3 ks
- tuňák v oleji 135 g
- sůl 1 lžička
- olivový olej 1 lžíce
- bazalka 1 špetka
- oregano 1 špetka
- petrželka 1 špetka
- citronová kůra 1 špetka
- vejce 2 ks
- mouka 400 g
- mléko 500 ml
- kečup 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si připravíme salát, omyjeme a nakrájíme zeleninu a smícháme ji s tuňákem. Přidáme sůl, lžici olivového oleje, špetku citronové kůry, sušené petrželky, oregana a bazalky a promícháme. Z vajec, mouky a mléka umícháme řídké těsto a na rozpáleném oleji smažíme dozlatova palačinky. Hotové palačinky naplníme salátem a zabalíme a ozdobíme kečupem.