

Palačinkové nudle

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 6

- Jogurt 200 ml
- Smetana ke šlehání 6 lžička
- Petržel 1 lžíce
- Vejce 6 ks
- Hladká mouka 6 lžička
- Bazalka 1 ks
- Mleté chilli koření 1 ks
- Olej 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Balzamico 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Cukr 1 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vejce rozklepneme do větší mísy. Přidáme mouku, sůl, chilli koření, usekanou petrželku, bazalku a tekutou šlehačku. Vše rozšleháme na krémovou hmotu.

Na oleji usmažíme velice tenké palačinky, které klademe na sebe a necháme vychladnout. Potom je

spolu srolujeme a nakrájíme na tenké proužky. Tak vzniknou palačinkové nudle.

Z vody, oleje, octa, cukru a citronové šťávy umícháme zálivku.

Jogurt nebo majonézu osolíme, opepříme a ochutíme usekanou bazalkou nebo petrželkou.

Ledový salát, rajčata, papriky a okurky očistíme, omyjeme, nakrájíme a rozložíme na talířky nebo misky. Do středu položíme palačinkové nudle, vše ochutíme zálivkou a zdobíme jogurtovým nebo majonézovým krémem.

Zeleninový salát s palačinkovými nudlemi podáváme jako přílohu k pečeným masům nebo samostatně jako lehkou letní večeři.