

Palačinky plněné masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- palačinkové těsto 1 ks
- mleté maso 200 g
- olej 3 lžíce
- sterilizovaná kukuřice 6 lžíce
- mléko 1 sklenice
- červená paprika 1 ks
- Rama Cremefine na vaření 4 lžíce
- mouka 1 sklenice
- cibule 1 ks
- Knorr Inspirace Boloňské špagety 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Usmažte palačinky.

Cibuli a česnek nakrájejte na drobné kousky a smažte společně s masem.

Papriku nakrájejte a přidejte do nádivky společně s Knorr Inspirace Boloňské špagety. Vše promíchejte a nechte chvíli vařit.

Přidejte kukuřici a naplňte palačinky hotovou náplní. Palačinky servírujte složené, s přidáním lžíce smetany. Podle potřeby, můžete ještě dochutit.