

Palačinky plněné uzenou krkovičkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Knorr Inspirace Špagety Carbonara 1 balení
- mléko 2 dl
- vejce 2 ks
- smetana 1 dl
- slané palačinky 8 ks
- uzená krkovice 400 g
- pepř 1 špetka
- Rama Culinesse 5 lžíce
- Rama Culinesse 2 lžíce
- žloutek 2 ks
- strouhaný sýr 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Obvyklým způsobem připravíme palačinky, mezitím do 2 dl mléka zamícháme Knorr Inspirace špagety Carbonara.

Do směsi přidáme na drobné kostky nakrájenou uzenou krkovičku, žloutky a trochu smetany. Palačinky naplníme připravenou nádivkou, zahneme okraje a palačinky srolujeme.

Obalíme v mouce, rozšlehaném vajíčku a nakonec ve strouhance a smažíme v rozpáleném větším množství oleje.

Tip: Lze připravit i bez obalování - v tom případě palačinky narovnáme do vymazané zapékačí nádoby, polijeme smetanou a rozpuštěným margarínem a zapečeme v horké troubě.