

Celerové palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- celer 1 ks
- máslo 100 g
- mléko 0.75 l
- hrubá mouka 20 g
- olej 100 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- uzené maso 100 g
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V mlčce rozmícháme vejce, sůl, přidáme postupně hladkou mouku a vypracujeme lésto jako na palačinky. Do těsta zamícháme syrový, jemne nastrohaný celer. Na oleji osmažíme tenké palačinky, které plníme připravenou nádivkou.

Nádivka: Z tuku a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme ji mlékem, rozšleháme a povaříme na hustou omáčku. Tu osolíme, opepříme, přidáme nakrájený salám nebo uzené maso a jemné usekanou zelenou petržel.