

Plněné slané palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- česnek 1 stroužek
- eidam 100 g
- mléko 1.2 l
- hladká mouka 10 lžíce
- paprika 1 ks
- pepř 1 špetka
- pórek 200 g
- rajčata 350 g
- sladká smetana 50 ml
- sůl 1 špetka
- šunka 200 g
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Porek, šunku, rajčata a papriku nakrájet na kostky. Šunku opéct na oleji, přidat česnek nasekaný na jemno, porek, rajčata, papriku. Krátce podusit a vmíchat smetanu a polovinu sýra. Sůl, pepř a podusit.
2. Palačinky naplnit směsí, svinout a narovnat do zapékací mísy vymazané tukem. Posypat sýrem a krátce zapéct ve vyhřáté troubě.

