

Palačinky po hongkongsku

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso kuřecí 300 g
- olej olivový 2 lžíce
- mrkev 1 ks
- paprika barevná 1 ks
- česnek 2 stroužek
- dle potřeby pepř 1 ks
- dle chuti omáčka sojová 1 ks
- vejce 2 ks
- dle potřeby sůl 1 ks
- mléko 500 ml
- mouka polohrubá 250 g
- dle potřeby tuk na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Hong Kong

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na tenké proužky, které krátce opečeme na rozehřátém oleji a poté odložíme. Zeleninu nakrájíme najemno a s trochou vody dusíme ve vypečené šťávě. Poté ji smícháme s masem, přidáme prolisovaný česnek, pepř a sójovou omáčku. Směs uchováváme v teple. Vejce a sůl s částí mléka rozšleháme, přidáme prosátou mouku a postupně ředíme mlékem. Těsto necháme asi 15 minut odpočinout.

Na rozehřáté pánvi s tukem smažíme tenké palačinky, které poklademe náplní a stočíme. Před podáváním je ještě můžeme posypat nastrouhaným sýrem.