

Česká čína v županu čínského mandarina

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hrubá mouka 500 g
- Mléko 1 l
- Vejce 4 ks
- Vepřové maso 500 g
- Droždí 0.25 ks
- Arašídý 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Podle vlastní chuti udělejte čínu z vepřového nebo kuřecího masa. Nesmí být příliš mnoho šťávy, raději hustší směs. Připravte těsto na palačinky. Bez cukru s kvasnicemi. Po mírném nakynutí pečeme na pánvi. Necháme první vrstvu necelou minutu smahnout. Přidáme vrstvu čínské směsi. Tu zalijeme další vrstvou omelety. Na mírném ohni opečeme palačinku po obou stranách. Chutné teplé i studené.