

Zeleninové palačinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 300 ml
- Polohrubá mouka 150 g
- Vejce 1 ks
- Mražená zelenina 350 g
- Tavený sýr 150 g
- Smetana ke šlehání 100 ml
- Olej 1 ks
- Muškátový květ, sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V polovině mléka rozšleháme vejce, osolíme, postupně přidáme mouku a zbývající mléko až vznikne hladké těsto. Na pánvi potřené olejem usmažíme palačinky. Smetanu zahříváme se sýrem, až se v ní rozpustí a ochutíme solí a muškátovým květem. Do omáčky vmícháme mraženou zeleninu a prohřejeme ji. Směsí plníme palačinky a na povrchu zdobíme nasekanou pažitkou