

Palačinky s tuňákem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: alace



Suroviny

Porce: 4

- salátová okurka 1 ks
- rajčata 3 ks
- tuňák v oleji 135 g
- sůl 1 lžička
- olivový olej 1 lžíce
- bazalka, oregano, sušená petrželka, citroné kůry 1 špetka
- vejce 2 ks
- mléko 500 ml
- olej na smažení 100 ml
- kečup 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si připravíme salát. Omyjeme a nakrájíme zeleninu. Smícháme ji s tuňákem. Přidáme sůl, lžici olivového oleje, špetku citrónové kůry, sušené petrželky, oregana a trochu bazalky a důkladně promícháme.

Z vajec, mouky a mléka umícháme řídké těsto a na rozpáleném oleji smažíme dozlatova palačinky. Hotové palačinky naplníme salátem a zabalíme a ozdobíme kečupem.