

Palačinky se sýrem a tymiánem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 1 stroužek
- Bílý pepř mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Ředkvičky 1 svazek
- Jarní cibulka 2 ks
- Sýr cottage 400 g
- Tavený sýr 80 g
- Čerstvý tymián 1 lžíce
- Mouka polohrubá 170 g
- Vejce 3 ks
- Mléko 400 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce rozšleháme s mlékem, špetkou soli, olejem. Přidáme mouku a umícháme palačinkové těstíčko, které necháme 20 minut odležet v lednici. Vmícháme najemno nasekané bylinky a smažíme na oleji z obou stran.

Na náplň si připravíme tavený sýr, který rozmícháme s cottagem. Přidáme najemno nasekanou jarní cibulku i s natí, prolisovaný česnek, sůl, pepř, papriku a promícháme.

Ředkvičky očistíme a nakrájíme na tenká kolečka.

Polovinu každé palačinky potřeme náplní a posypeme ředkvičkami. Přeložíme napůl a dozdobíme.