

Pohankové palačinky se šunkou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pohanková mouka 150 g
- Mléko 400 ml
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Slunečnicový olej + na smažení 1 lžička
- Na náplň: 1 ks
- Smetanový sýr 300 g
- Nasekaná pažitka 3 lžíce
- Tymiánové lístky 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Sůl, dle chuti 1 špetka
- Čerstvý špenát, spařerený 300 g
- Kvalitní dětská šunka 250 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Prvních pět ingrediencí smíchejte v míse a nechte asi hodinu odpočinout. Mezitím utřete sýr, pažitku, tymián a česnek do pomazánky. Osolte ji podle chuti a dejte do lednice. Kvůli dětem můžete i česnek zcela vynechat.

2. Po odležení těsta začněte palačinky smažit: pánev vždy potřete malým množstvím oleje, naběračkou odeberte část těsta, krouživým pohybem jej rozlijte po pánvi a z obou stran osmažte dozlatova. Každou palačinku potřete nejprve sýrovou pomazánkou, navrch dejte vyždímaný špenát a plátek šunky a zarolujte. Nakonec nakrájejte šneky a sepněte párátkem.

Poznámka:

Odležení 1 hodina