

Vepřová směs v palačince

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Zelená kapie 1 ks
- Jarní cibulka 3 ks
- Česnek 1 stroužek
- Vepřová kýta 200 g
- **PODLE CHUTI**
- Sojová omáčka 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Chilli koření 1 špetka
- **PODLE POTŘEBY**
- Olej 1 hrnek
- **TĚSTO**
- Voda 2 dl
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 100 g
- **ZÁLIVKA**
- Voda 2 dl
- Solamyl 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso omyjeme, osušíme, naklepeme, nakrájíme na jemné kostičky a ochutíme chilli kořením. Cibulky nakrájíme na jemná kolečka. Nať odložíme na ozdobu. Kapii omyjeme, zbavíme jádřince a nakrájíme na drobné kostičky. Česnek oloupeme a nakrájíme na tenké plátky.

Na oleji zprudka orestujeme kostičky masa, které zakápneme sójovou omáčkou. Jakmile se omáčka do masa vsákne, přidáme česnek, kapii a cibulku. Směs podusíme asi 2 minuty a potom ji přelijeme solamylovou zálivkou. Mícháme, dokud nevznikne hustá kašovitá směs, kterou vyklopíme a necháme vychladnout.

Z mouky, vejce a vody vymícháme řidší palačinkové těstíčko.

Na malém množství horkého oleje rozlijeme řidké těstíčko, které zvolna propékáme. Jakmile zbělá, vložíme do středu palačinky masovou náplň, okraje přehneme a z obou stran osmažíme dorůžova.

Plněné palačinky vepřovou směsí zdobíme nasekanou cibulovou natí. Podáváme horké se zeleninovým salátem.