

Palačinky s uzeninou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 3

- Salám 400 g
- Polohrubá mouka 8 lžíce
- Vejce 1 ks
- Tuk 1 kostka
- Sůl 1 špetka
- Mléko 2 hrnek
- Kečup (dle chuti) 1 balení
- Eidam 50 g
- Cukr 1 lžíce
- Cibule 0.5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 3

Postup:

Mouku osolíme a po částech do ní vmícháme mléko, ve kterém jsme rozmíchali vejce a cukr. Těsto lijeme na pánev s rozehřátým tukem a palačinky upečeme z obou stran.

Na druhé pánvi na tuku zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme nakrájený měkký salám a osmahneme. Směs použijeme jako náplň do palačinek.

Navrch nakameme kečup nastrouháme tvrdý sýr. Takto připravené palačinky necháme zapéct v troubě asi 15 minut.