

Cuketové palačinky s tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Ovčí sýr 150 g
- Nízkotučný tvaroh 125 g
- Malá červená paprika 1 ks
- Petrželka 0.5 svazek
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Sladká paprika 1 ks
- Cuketa 115 g
- Vejce 2 ks
- Mouka 100 g
- Solamyl 50 g
- Cukr 1 špetka
- Mléko 200 ml
- Olej na smažení 1 l

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rozdrobíme ovčí sýr a promícháme s netučným tvarohem. Papriku rozpůlíme, očistíme, omyjeme a

osušíme, pokrájíme na kostičky a vmícháme do tvarohu. Petrželku omyjeme a osušíme, posekáme a také vmícháme do tvarohu. Osolíme, opeříme a ochutíme mletou paprikou.

2. Cuketu očistíme, omyjeme a nastrouháme. U vajec oddělíme žloutky a bílky, bílky ušleháme do tuhého sněhu. Mouku, solamyl, žloutky, 1/2 lžičky soli, cukr a mléko zpracujeme do hladkého těsta. Vmícháme do něho cuketu a sníh z bílků.

3. Z těsta smažíme na oleji z klíčků malé palačinky. Rozdělíme je na talíře s paprikovým tvarohem a můžeme podávat zdobené petrželkou.