

Palačinky se salátovou náplní

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Mléko 400 ml
- Hladká mouka 250 g
- Máslo 80 g
- Sůl 1 špetka
- Salát frisée 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Jogurt 100 g
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Med 1 lžíce
- Pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Citronová šťáva 1.5 lžíce
- Olej 4 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

Salát opereme, očistíme a rozebereme na listy. Papriku omyjeme, očistíme a nakrájíme na nudličky. Cibuli a česnek oloupeme, posekáme, popřípadě prolisujeme a smícháme s jogurtem, smetanou, octem, medem, solí, pepřem a citrónovou šťávou.

V pánvi rozežřejeme olej a z těsta na něm po částech upečeme palačinky. Salát a papriku smícháme se zálivkou, poklademe na palačinky, napůl je přeložíme nebo stočíme.