

Slané selské palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 50 g
- Smetana 50 ml
- Mléko 50 ml
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- **OMELETOVÁ NÁDIVKA**
- Slanina 40 g
- Cibule 0.5 ks
- Žampiony 50 g
- Mletý pepř 1 špetka
- Mletá červená paprika 0.5 lžička
- Sůl 1 špetka
- Šunka 100 g
- Rajče 1 ks
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

Z mouky, smetany, mléka, vejce a soli umícháme hladké palačinkové těstíčko. Na zkoušku uděláme jednu palačinku; trhá-li se a nedá se obrátit, přidáme ještě trochu mouky. Je-li těsto husté a neroztéká se po pánvi, rozředíme je ještě mlékem. Upečené palačinky plníme připravenou omeletovou nádivkou a stočíme je.

Příprava nádivky:

Nakrájenou slaninu rozškvaříme, přidáme drobně nakrájenou cibuli, žampiony nakrájené na plátky, mletý pepř, mletou červenou papriku a sůl, přiklopíme a udusíme doměkka. Potom přidáme šunku nakrájenou na nudličky a oloupané rajče nakrájené na tenké plátky. Všechno opečeme, zalijeme rozšlehanými vejci a připravíme řidší omeletu, kterou nakrájíme.