

# Pistáciové palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Loupané spařené pistácie 150 g
- Hladká mouka 125 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 3 ks
- Mléko 100 ml
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Mrkev 300 g
- Žampiony 200 g
- Máslo 1 lžička
- Smetana 75 ml
- Pepř 1 špetka
- Olej na smažení 1 lahev
- Jemný čerstvý kozí sýr 100 g

**Doba přípravy:** 55 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Zařazení:** Večeře

**Země:** USA

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Pistácie opražíme našúcho na pánvi, pak nahrubo posekáme. Mouku promícháme s 1/2 lžičky soli,

vejci a mlékem a přidáme polovinu pistácií.

2. Cibuli a česnek posekáme. Mrkev očistíme, omyjeme, oloupeme a pokrájíme na kostičky. Žampiony nasucho očistíme a nakrájíme na tenké plátky. Cibuli a česnek zesklivatíme na 1 lžičce másla. Přidáme mrkev a opékáme další 4 min., vložíme žampiony a dusíme ještě 3 min. Zalijeme smetanou, osolíme, opepříme.

3. Troubu přehřejeme na 200 °C. Na oleji usmažíme tenké palačinky. Naplníme je zeleninou a zbytkem pistácií a stočíme. Vyrovnáme do pekáčku, pokryjeme sýrem a zapékáme asi 15 min.