

# Farebné plnené palacinky

## Potrebuje

- - 150 g polohrubej múky
- - 250 ml polotučného mlieka
- - 2 vajcia
- - štipka soli
- - 100 g poľný šalát
- - 150 g cvikly
- - 200 g tvarohu
- - 100 g Karička črievko
- - 250 g hliva ustricová
- - 1 stredná cibuľa
- - 0,04 l oleja
- - pažitka
- - čierne korenie, soľ, vegeta
- - 1 zavarená broskyňa
- - slaninka

## Postup

Palacinkové cesto:

Do misky si preosejeme múku, pridáme mlieko, vajcia a štipku soli. Všetko poriadne vymiešame. Cesto na palacinky si rozdelíme do 3 nádob, kde pridáme a rozmixujeme osobitne poľný šalát (zelené cesto), cviklu (ružové cesto) a posledné cesto ostáva nezmenené (žlté) bez pridania ďalšej ingrediencie. Palacinky pečieme pomocou palacinkovača.

Plnka:

Na panvicu si nalejeme trochu oleja, pridáme na drobno nakrájanú cibuľku a pražíme do zlatista. Potom pridáme hlivu ustricovú, okoreníme a 10 minút dusíme, necháme vychladnúť. Opražíme si slaninku.

Do pripravenej plnky pridáme pažitku, tvaroh, Karičku črievko, broskyňu. Všetko spolu premiešame, okoreníme a plníme.

---

Tento recept nám posielala: Ivana z Jakubian

náročnosť: nízka

čas: 60 min

porcie: 4