

Batôžky s Karičkou

Potrebuje

- - 0,5 l mlieka
- - 10 PL polohrubá múka
- - 1 vajce do palacinek
- - soľ podľa chuti
- - olivový olej na vysmážanie palacinek 2 PL
- - Karička črievko 2 ks
- - kyslá smotana 2-3 PL
- - tvaroh mäkký jemný 250 g
- - 2 ks jarná cibuľka
- - soľ
- - mleté čierne korenie
- - vňať z jarnej cibulky 10 stoniek
- - vajce uvarené natvrdo 10 ks

Postup

Z mlieka, múky, vajca a soli vymiešame slané palacinkové cesto, z ktorého na olivovom oleji na panvici vysmážame palacinky.

Do misky vytlačíme črievko Karičky, pridáme tvaroh, kyslú smotanu, na jemno nakrájanú cibuľku (okrem vňate), soľ, korenie a všetko spolu vymiešame.

Keď palacinky vychladnú naložíme do stredu každej Karičkovú nátierku, do nej vložíme celé uvarené vajce a navrch znovu pridáme trochu nátierky. Palacinku zhrnieme do batôžka a hore opatrne previažeme stonkou jarnej cibulčkovej vňate.

Predjedlo podávame s čerstvým celozrnným pečivom a dipom guacamole. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielal: Boris zo Žiliny

náročnosť: nízka

čas: 50

porcie: 10