

Na slano plnené palacinky

Potrebuje

- - palacinky
- - Karička v črievu
- - 150 g šunka
- - 100 g syr
- - hladká múka
- - vajce
- - strúhanka
- - olej

Postup

Pripravíme si palacinky – ja mám osvedčený recept bez cukru, ktorý používam aj na sladké varianty – 25 dkg hladkej múky, 0,6 l mlieka, 2 vajcia, soľ – zmiešame, necháme chvíľu odpočinúť a urobíme klasické palacinky. Tie potom natrieme Karičkou v črievku. Na každú palacinku položíme šunku a plátok syra. Palacinky preložíme a obalíme v klasickom trojobale, pričom si dávame pozor, aby sa nám balíčky nerozbalili. Vypražíme v rozpálenom oleji a potom už len vychutnávame. Mňam.

Tento recept nám posielal: Martin z Divína

náročnosť: nízka

čas: 40

porcie: 5