

Slaná palačinka se šunkou, sýrem a zeleninou

Nejprve si připravíme palačinkové těsto. Do mísy rozklepneme 2-3 vejce, rozšleháme a přidáme přiměřené množství hladké mouky a mléka. Těsto poté dochutíme solí a pepřem. Vše zamícháme. Na pánvi rozpálíme malé množství oleje, a poté na ni rozlijeme část palačinkového těsta. Palačinku pečeme dozlatova, nezapomeňme otočit. Po vyjmutí z pánve ji odložíme na papírový ubrousek, abychom ji tak „osušili“ od oleje, a popřípadě pokračujeme v přípravě další palačinky.

Dalším krokem je nakrájení potřebné zeleniny, šunky a sýru. Lze použít jakoukoliv zeleninu dle libosti. Zde jsem zvolila okurek a cherry rajče. Veškerou zeleninu, šunku a sýr nasypeme na palačinku, která je tak dokončena a okamžitě připravena ke konzumaci.



Doba přípravy receptu: 10-15 min.

Potřebné ingredience: 2-3 vejce, hladká mouka, mléko, sůl, pepř, okurka, cherry rajče, nízkotučný sýr a šunka dle libosti

26. 3. 2018

Denisa Kovalčíková