

Diplomatické palačinky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Těsto:

220 g hladké mouky

2 vejce

0,5 l mléka

sůl

olej

Náplň:

400-500 g drůbežího masa

50 g anglické slaniny

50-100 g sterilovaných žampionů

50 g sekaných vlašských ořechů

2 cibule

grilovací koření

kečup

Na ozdobu: 150 g strouhaného sýra

8 kompotovaných hrušek

8 lžic jeřabinového kompotu

petrželka

Postup

Z přísad na palačinky umícháme hladké těsto, které necháme 30 minut odpočinout (můžeme také použít hotovou směs v prášku). Na větší pánvi upečeme na oleji 8 palačinek. Nadrobno nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme drobné kostičky masa a zprudka restujeme doměkka. Přidáme jemně pokrájenou slaninu, plátky žampionů a ořechy. Okořeníme podle chuti a ještě chvíli restujeme. Palačinky naplníme směsí, stočíme a klademe na plech vyložený pečicím papírem. Posypeme strouhaným sýrem a v rozehřáté troubě asi 10 minut zapékáme.

Na talíři zdobíme hruškami, jeřabinkami, petrželkou a ozdobíme kečupem.