

# Palačinky plněné kuřecím masem a houbami

Kategorie: Palačinky/lívance

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

## Suroviny

NA PALAČINKY:

1 malý chemicky neošetřený pomeranč

150 g hladké mouky

3 vejce

0,5 lžičky soli

10 snítek tymiánu

50 g rozpuštěného másla

375 ml mléka

máslo nebo olej na smažení

NA NÁPLŇ:

5 jarních cibulek

250 g žampionu

2 lžíce citrónové šťávy

500 g kuřecího masa

2 lžíce oleje

sůl a pepř

200 g zakysané smetany



## Postup

1. Pomeranč omyjeme v horké vodě a osušíme. Nastrouháme kůru, vymačkáme šťávu a odložíme stranou na přípravu náplně. Rozšleháme mouku, vejce, pomerančovou kůru, sůl a lístky ze dvou snítek tymiánu. Přidáváme střídavě rozpuštěné máslo a mléko, až vznikne poloteuté těsto bez žmolků. Přikryjeme ho a necháme 30 minut odpočinout. 2. Jarní cibulky očistíme, omyjeme a nakrájíme na tenká kolečka. Houby očistíme, otřeme vlhkou utěrkou a nakrájíme na tenké plátky, které ihned zakapeme citronem. 3. Kuřecí prsíčka nakrájíme na proužky. Rozehřejeme jednu lžici oleje a maso na něm ze všech stran rychle opečeme. Potom ho osolíme, opepříme, vyjmeme z pánve a odložíme stranou. Zahřejeme zbytek oleje a houby na něm 5 minut prudce opékáme. Po 3 minutách přidáme jarní cibulky. Nakonec vmícháme kuřecí maso a náplň doděláme podle návodu vpravo. 4. V horkém tuku upečeme 8 palačinek, naplníme je a podáváme.