

Palačinky zeleninové s masem

Kategorie: Palačinky/lívance

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

125 g mouky

2 žloutky

1 vejce

250 ml mléka

50 g másla

50 g tuku

1 lžíce solamylu

pepř

sůl

400 g vepřových plátků

1 lžíce oleje

250 g žampionů

200 g taveného sýra

1 lžíce citronové šťávy

2 cukety

2 lžíce nasekané petrželky

Postup

V mléce ušleháme mouku, žloutek a vejce. Vmícháme 50 g měkkého másla. Hotové těsto necháme odpočinout. Na rozpáleném tuku upečeme 4 tenké palačinky. Vepřové plátky dobře z obou stran opečeme, osolíme a opepříme. Udržujeme teplé. Omyté žampiony nakrájíme na tenké plátky a podusíme je ve šťávě z masa. Přidáme očištěné a na nudličky nakrájené cukety. Solamyl umícháme dohladka s vodou, zamícháme do zeleniny. Ochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Přidáme petrželku. Plátky masa nakrájíme na nudličky. Spolu s omáčkou rozložíme po povrchu a pak palačinku prohřejeme.