

Žemlové placky s paprikovou omáčkou

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

svazek petrželové natě

150 ml kysané smetany

olej

3 lžičky hořčice

1 lžička mleté papriky

Ingredience::

Omáčka::

250 ml mléka

100 g polohrubé mouky

2 lžíce másla

pepř

bílý pepř

200 ml mléka

4-5 starších žemlí

4 vejce

sůl

sůl

Postup

Postup přípravy: Nasekanou nat' krátce opražíme na másle. Přidáme na drobno nakrájné žemle, v mléce rozmíchané vejce, mouku, sůl, pepř a necháme 15 minut odpočívat. Z dobře promíchaného těsta pečeme na oleji menší placky, z každé strany asi 5 minut.

Na omáčku smícháme smetanu, mléko, papriku, a za stálého míchání povaříme 2 minuty. Odstavíme, vmícháme hořčici, dosolíme, dopepříme. Placky podáváme polité omáčkou.