Květákové palačinky

Kategorie: Slané palačinky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g květáku
250 ml mléka
2 vejce
100 g polohrubé mouky
sůl
olej na smažení

Postup

Květák namočíme na 10 minut do hrnce se studenou vodou, aby z něj vyplavali nečistoty. Pak jej rozebereme na růžice a na 2 minuty dáme spařit do vroucí vody. Vodu slijeme a květák zchladíme ve studené vodě. Polovinu květáku nastrouháme najemno, druhou odložíme a použijeme jako náplň. Mléko osolíme, rozšleháme s vejci a postupně do něj za stálého šlehání vsypeme mouku. Do hladké hmoty vmícháme nastrouhaný květák. Na pánvi rozpálíme olej a těsto na něj rychle lijeme v tenké vrstvě. Palačinku opečeme po obou stranách dozlatova. Palačinky plníme zbývajícím květákem, a zeleninou dle chuti.

Přílohy:
bramborová kaše