

Palacinky a la Loštice

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup prípravy

Vajcia rozšľaháme s mliekom a múkou a mierne osolíme. Palacinkové cesto lejeme na vymastenú panvicu a z oboch strán opečieme. Ihneď po vybratí z panvice palacinku potrieme kečupom, posypeme nasekaným ligurčekom, položíme na ňu tyčinku syrčeka a zabalíme. Takto pripravené palacinky naukladáme do masťou vymasteného pekáča a v horúcej rúre zapečieme.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Gourmet Ketchup jemný 500 g** - 35 g
- **Olomoucké tvarôžky Malé 100 g** - 300 g
- **Sadlo** - 5 g
- **Olej slnečnicový** - 5 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Ligurček** - 3 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

