

# Palacinky s kuracím mäsom

**Počet porcií:** 8

**Čas prípravy:** 40 minut

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Z mlieka, vajec (2 ks), soli a polohrubej múky si pripravíme cesto na palacinky. Z uvedeného množstva usmažíte cca 8 palaciniiek. Na troške oleja si osmažíme cibuľu nakrájanú na krúžky spolu so šampiňmi (sterilizované). Pridáme grilovacie korenie. Dusíme, kým cibuľa nieje mäkká. Ďalej si na panvici opražíme kuracie prsia. Osolíme ich, okoreníme a pražíme pokiaľ mäso nieje mäkké a opražené dozlatista. Keď máme všetko pripravené, môžeme začať plniť palacinky. Do stredu palacinky naložíme pás kukurice, na to dusenú cibuľu so šampiňmi, kúsky mäsa a preložíme palacinku z oboch strán. Podávame s čerstvou zeleninou.

## Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 250 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Kuracie mäso** - 700 g
- **Šampiňóny záhradné** - 200 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Kukurica** - 200 g
- **Grilovacie korenie** - 12 g
- **Solčanka s morskou soľou 200 g** - 4 g
- **Koreninová soľ s bylinkami 500 g** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

