Zeleninové palacinky

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Pripravíme slané palacinky (300 g hladkej múky, 4 vajcia, 5 dl mlieka, 1 lyžica oleja, štipka soli, olej na opekanie). Zeleninu (špenát, hrášok, mrkva, kukurica, kel) uvaríme v osolenej vode domäkka a necháme odkvapkať na site. Potom ju pokrájame a dáme podusiť na 2 lyžiciach masla, nakoniec trocha osolíme, okoreníme, posypeme trochou strúhaného muškátového orieška a primiešame polovicu strúhaného syra, šunku, 3 vajcia uvarené natvrdo. Pred podávaním každú palacinku naplníme pripravenou zmesou, skrútime, vložíme do pekáča, kde ich polejeme smotanou, posypeme zvyškom syra a pridáme niekoľko kúskov masla. Zapekáme dozlatista v horúcej rúre.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 300 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Mrkva** - 100 g
- **Muškátový orech celý** - 0.5 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Sterilizovaný hrášok** - 100 g
- **Špenátové listy** - 100 g
- **Kel** - 100 g
- **Kukurica** - 100 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 100 g
- **Džiugas Mild lámaný 100 g, 12 mesiacov** - 150 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Pálfy šunka 2000 g** - 100 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 150 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE