

Palacinky s cottage cheese

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Z cesta (500 ml, mlieko polotučné, 3 vajcia, 200 g hladkej múky, 1 kávová lyžička vegety, trochu soli) upečieme palacinky. Z uvedených surovín vymiešame plnku (250 g Cottage Cheese biely, 1 kávová lyžička vegety, 3 strúčiky cesnaku (podľa chuti), nakrájaná pažitka, nakrájaná petržlenová vňať, 2 PL kyslej smotany, 1 kávová lyžička soli) , natrieme ju na palacinky, ktoré preložíme ako šatôčky. Dáme mierne zohriať do mikrovlnnej rúry, ale veľmi opatrne - na 1 minútu. Môžeme ich zohriať aj na teflónovej panvici pod pokrievkou. Podávame s čerstvou zeleninou.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Cesnak** - 8 g
- **Pažitka** - 6 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Petržlenová vňať** - 6 g
- **Korenie biele mleté** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Podravka 200 g** - 10 g
- **RAJO Laktofree cottage cheese 180 g** - 250 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 30 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

