

Húsos töltött palacsinta

Puha palacsinta krémes, húsos töltelékkel - laktató és garantáltan kedvenc lesz minden asztalon.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 20 perc

Adag: 5

Főétel

HOZZÁVALÓK

130 g liszt
1 tojás
120 ml tej
80 ml szénsavas ásványvíz
Só
Olaj
250 g darálthús
20 ml tej
2 ek liszt
Bors
Pirosparika

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2025.12.03

ELKÉSZÍTÉS

1.

A palacsintatésztát kikeverjük: liszt, tojás, tej, víz, só, valamint egy kevés olaj.



2.

A palacsintákat megsütjük (nálam 5 db készült ebből a mennyiségből).



3.

A húst fehéredésig pirítjuk, majd fűszerezzük ízlés szerint.



4.

Ha megpuhult, hozzáadjuk a tejet és pár perc után a lisztet. Majd megvárjuk hogy a liszt eltűnjön. Így egy kellemes, krémes töltelékét kapunk.



5.

A palacsintákat a képen látható módon feltekerjük, töltelékkel a közepén.



6.

Jó étvágyat!

