Řepová placka s Balkánským sýrem

30 minut náročnost ●●○○

Palačinky na slano? Tohle je ještě lepší! Objevte chuť Balkánu.

Ingredience

- 1 předvařená červená řepa
- 130 ml Jihočeského mléka
- 60 g celozrnné mouky
- 2 vejce
- špetka soli
- 1 cuketa
- rukola
- slunečnicová semínka
- 1 balkánský sýr

Návod na přípravu:

Předvařenou řepu nakrájejte na menší kousky a společně s Jihočeským mlékem ji rozmixujte. Přidejte rozšlehaná vejce a postupně přidávejte mouku.
Jakmile máte těsto akorát husté, nechte jej chvíli odstát. Mezitím si připravte náplň. Nakrájejte cuketu a balkánský sýr na drobné kousky.
Do misky si připravte rukolu a slunečnicová semínka. Na pánvi rozehřejte olej a placky osmažte. Placky poté naplňte připravenou náplní.