Pohankové galettes se sýrem Lipno

15 minut náročnost ●●○○

Vydatná snídaně, svačinka nebo lehký oběd či večeře? Tento recept bude pro vás ideální.



Ingredience (na 6 porcí)

- 100 g pohankové mouky
- 300 ml trvanlivého Jihočeského mléka
- 1 vejce
- špetka soli
- 40 g Jihočeského másla + na smažení
- Plátkový sýr Lipánek

Náplň

- 5 plátků šunky dle výběru
- 6 vajec
- 6 trojúhelníčků sýru Lipno

Návod na přípravu:

V míse smícháme mouku, vejce, sůl a trvanlivé Jihočeské mléko. Necháme v lednici chvíli odpočinout. Poté do těsta přimícháme rozehřáté Jihočeské máslo. Na pánvi rozehřejeme Jihočeské máslo, vlijeme malou naběračku těsta a ihned do palačinky rozklepneme jedno vejce. Bílek posypeme šunkou a na kostičky nakrájeným sýrem Lipánek . Přeložíme opatrně okraje přes bílek, až vznikne čtvercový tvar palačinky, a opékáme do zhnědnutí.