

Slané palačinky se sýrem Lipánek Zlat'áček

🕒 30 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce)

Suroviny na těsto:

- 200 g hladké mouky
- špetka soli
- 2 vejce
- 400 ml čerstvého Jihočeského mléka
- 2 lžíce rozpuštěného Jihočeského másla

Suroviny na náplň:

- 150 g nastrouhaného sýra Lipánek Zlat'áček
- 150 g šunky
- hrst čerstvého špenátu
- Jihočeské žervé
- nakrájená paprika

Návod na přípravu:

V míse smíchej mouku se špetkou soli. Přidej vejce a postupně přilej čerstvé Jihočeské mléko, aby vzniklo hladké těsto. Vmíchej rozpuštěné Jihočeské máslo. Na pánvi rozpust' trochu Jihočeského másla a usmaž tenké palačinky dozlatova z obou stran. Na hotové palačinky natři Jihočeské žervé, rozprostři šunku, Lipánka Zlat'áčka a přidej pár lístků špenátu a papriku. První palačinku zaroluj – tím vytvoříš tělo motýla. Další paličky přelož vedle tělíčka – tím vzniknou motýlí křídla. Pak už jen dotvoř tykadla a oči a dozdob dle libosti.

