

Debrecínské palačinky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1446 kalorií , **1 g** cukrů , **31 g** tuků , **53 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/debrecinske-palacinky>

Příprava

Nadrobno pokrájanú cibul'ú udusíme na masti. Pridáme papriku, pokrájané teľacie mäso, osolíme, okoreníme, podlejeme trochou vody a dusíme. K polomäkkému mäsu pridáme rajčinový pretlak a dodusíme. Potom mäso vyberieme, pomelieme a spojíme so šťavou a so smotanou. Cesto na palacinky vymiešame dohladka a zvyčajným spôsobom upečieme asi 12 tenkých palaciniiek. Naplníme ich mäsovou plnkou a zviníme. Závitky obalíme v rozmiešanom vajci, žemľových omrvinkach a v horúcom oleji ich vypražíme.

▣ Tip k receptu

Do strúhanky môžeme pridať postrúhaný tvrdý sýr. Podávame z rajčinovým šalátom.

Ingredience

- Palačinky: 150 g hrubé mouky
- 3 vejce
- 300 ml mléka
- špetka soli
- Náplň: 500 g telecího masa
- 2 lžíce sádla
- 2 lžíce zakysané smetany
- 1 lžíce mleté sladké papriky
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- 1 mladá cibule
- troška mletého pepře
- sůl podle potřeby
- Na obalování: 2 vejce
- 5 lžic strouhané housky
- 100 ml olivového oleje na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Maďarská, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod