Palačinky s ratatouille a kozím sýrem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

500 ml	mléko
250 g	hladká mouka
2 ks	vejce
½ lžičky	kypřicí prášek do pečiva
½ lžičky	sůl
½ lžičky	sušený česnek
	olej na smažení
	ratatouille
	kozí sýr

Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto na palačinky. Do mísy vlijeme mléko, v něm rozšleháme vajíčka. Poté přesejeme mouku společně s kypřicím práškem, solí a česnekem. Důkladně rozmícháme a vytvoříme hladké těsto. Na rozpálené pánvi dozlatova pečeme tenké palačinky. Každou z nich poté naplníme asi dvěma lžícemi ratatouille, přidáme lžíci nadrobeného kozího sýra a zabalíme. Ihned podáváme.

Poznámka: *Základní**recept na ratatouille** najdete ZDE*