

Zapečené palačinky s kuřecím masem

Časová náročnost: minut

Těsto:

500 ml	mléko
250 ml	hladká mouka
2 ks	vejce
1 lžička	sůl
1/2 lžičky	sušený česnek
špetka	kari
	olej na smažení

Náplň:

300 g	kuřecí prsa
1/2 plechovky	loupaná rajčata
1/2 plechovky	kukuřice
1 stroužek	česnek
2 lžíce	olej
	sůl, pepř, sójová omáčka (na dochucení)

Dále:

1/2 hrnku	smetana
	strouhaný sýr na posypání
	sůl, pepř



Postup přípravy

Jako první si připravíme těsto na palačinky: V mléce rozmícháme vejce, poté postupně přisypáváme mouku a zašleháváme, dokud nezískáme hladké, ale hustší těsto. To ochutíme kořením. Na rozpálené pánvi na trošce

oleje z něj osmažíme zlatavé palačinky.

Ty odložíme stranou a vrhneme se na náplň: Kuřecí prsa očistíme a nakrájíme na drobné kostičky, zalijeme olejem a ochutíme solí, pepřem a trochou sójové omáčky. Vhodíme na rozpálenou pánev a osmažíme. Jakmile se maso zatáhne, přidáme loupaná rajčata, kukuřici a rozdrcený česnek. Necháme chvíli provařit, můžeme také přidat libovolné bylinky.

Do každé palačinky dáme doprostřed asi dvě lžíce masové směsi, horní a spodní okraj přehneme doprostřed, ze strany na stranu poté zarolujeme, tak získáme pevnou rolku. Tu vložíme do zapékací misky, jednu vedle druhé. Vedle si rozmícháme smetanu se solí a trochou pepře, zalijeme celý povrch palačinek. Nakonec navrch zasypeme sýrem. Vložíme do rozpálené trouby na 180°C asi na 15 minut, dokud povrch nezačne zlátnout. Zapečené palačinky ihned podáváme.