

Húsos palacsinta

Hozzávalók:

2db tojás
2dl tej
Sima liszt
Só
Szénsavas ásványvíz
Étolaj

Töltelék:

2-3 csirke felső comb
Vöröshagyma
Étolaj
Pirospaprika
Só
Bors
2 dl tejföl



Készítés:

A hozzávalókból a szokásos módon **sós** palacsintát sütünk. Ebből az adagból kb. 6darab lesz. (A nagyobb palacsintasütőt használjuk.)

A csirke combokból pörköltet készítünk. Mikor megsült, kicsontozzuk, és apró darabokra vágjuk. A tejföl felével, és kevés szafttal összekeverjük a húsvagdalékot. Megkenjük vele a palacsintákat, és háromszög alakúra hajtjuk össze. Tűzálló edénybe egymás mellé rakjuk, és leöntjük a maradék tejföl és szaft keverékével. Előmelegített sütőben 200C°-on átmelegítjük.
Nagyon Finom!



Megjegyzés:

A pörköltet nem daráljuk le, hanem kis darabokra összevágjuk!
Sertéshúsból is lehet készíteni.