



Ingredience

- NIKAL Bylinné sypké koření
- NIKAL BIO Francouzská bílá omáčka
- 100 g mouky
- 200 ml mléka
- 4 vejce (tř. M)
- 4 PL rozpuštěného másla
- 80 g dušené šunky
- 2 PL jemně nasekané pažitky
- 2 PL jemně nasekaného kerblíku
- 1,5 kg bílého chřestu
- sůl
- 150 g másla
- 1 lžička cukru

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření
Kotkova 710/3
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16
Fax 515 291 055
Online www.nikal.cz
E-Mail nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Zapečený chřest se šunkovou palačinkou



recept pro 4 osoby



příprava trvá cca 50 minut

Příprava:

Troubu předehřejeme na 180 °C. Do hladka zamícháme 100 g mouky a 200 ml mléka. Dále vmícháme 4 vejce a 2 lžíce rozpuštěného másla. 80 g dušené šunky nakrájíme na jemné kostičky. Připravené kostičky přidáme spolu se 2 lžícemi nasekané pažitky a se 2 lžícemi nasekaného kerblíku do těsta. Okořeníme špetkou **NIKAL Bylinným sypkým kořením**. Na páněv nalijeme rozpuštěné máslo a na něm usmažíme tenké palačinky. 1,5 kg bílého chřestu oloupeme a zbavíme se konců. Do hrnce přidáme 2 litry vody a přivedeme je k varu. Osolíme, 1 lžičkou cukru osladíme a necháme chřest cca. 10 minut provařit tzv. „na kus“. Vyjmeme z hrnce a necháme v cedníku odkapat.

Mezitím dáme do hrnce 300 ml studené vody, 50 g **NIKAL BIO Francouzské bílé omáčky**, promícháme a za stálého míchání povaříme. 150 g másla rozkrojíme na kostky a vmícháme, dokud se nerozpustí.

Každou palačinku naplníme několika stonky chřestu a vložíme do zapékací mísy. Rovnoměrně přelijeme **NIKAL BIO Francouzskou bílou omáčkou**, dáme do trouby a dozlatova upečeme.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 62 g tuk • 32,4 g sacharidy • 25,3 g bílkoviny
7,1 g vlákniny • Energetická hodnota 791 kcal