



Ingredience

- NIKAL Přírodní olivový olej Extra
- NIKAL Bylinné sypké koření
- NIKAL Pesto rajčatové
- 80 g mouky
- 140 ml mléka
- 2 vejce
- 1 svazek pažitky
- 8 tenkých plátků šunky

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.

Pažitkové crepes se šunkou a rajčatovým pestem



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 30 minut.

Příprava:

Vymícháme dohladka 80 g mouky se 140 ml mléka. Přidáme 2 rozšlehaná vejce a výslednou směs ochutíme **NIKAL Bylinným sypkým kořením**.

Svazek pažitky nakrájíme na velmi tenká kolečka. 1 lžící pažitky dáme stranou a zbytek zamícháme do směsi na palačinky.

Na palačinková pánvi se 2 lžicemi **NIKAL Přírodního olivového oleje Extra** uděláme 4 stejně velké crepes. Necháme je trochu vychladnout a potřeme je 2 lžicemi **NIKAL Rajčatového pesta**. Vyložíme je 2 plátky šunky a srolujeme.

Ruličky palačinek nakrájíme je na asi 2 cm velké kousky, propícháme je párátkem a vyložíme na servírovací táč. Posypeme je zbylou pažitkou a servírujeme.

Nutriční hodnoty na jednu porci: 12,1 g tuk • 17,8 g sacharidy • 15,7 g bílkoviny
1,4 g vlákniny • Energetická hodnota 249 kcal