

Sertéspaprikás palacsintabatyuban



Hozzávalók:

4 adag sertéspörkölt (receptjét lásd külön),
8 darab hagyományos módon sült, de egy
kicsit vastagabb sós palacsinta (receptjét
lásd a palacsinták című kategóriában), 2 dl
tejföl, 1 dl főzőtejszín, 1 kiskanál finomliszt

1. Finom sertéspörköltet főzünk, olyat, amelyiknek sok szaftja van. Még melegen leszűrjük, a húst a megforrósított palacsintákban elosztjuk. Battyu formájúra hatjuk, letakarva melegen tartjuk.
2. A tejfölt a tejszínnel és a liszttel simára keverjük, a pörkölt szaftjához öntjük, kevergetve 3-4 percig forraljuk, ezalatt kellően besűrűsödik. Finom szűrőn átszűrjük.
3. Tálaláskor a pörköltes palacsintabatyukat tányérra rakjuk, a paprikás mártással leöntjük. Tejföllel, paprika és paradicsom szeletekkel díszíthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 20 perc + a pörkölt főzése

Egy adag: 971 kcal