



Žihľavové palacinky s krémom z červenej repy

Na žihľavové palacinky budete potrebovať:

80 g polohrubej múky, 1 celé vajce, 120 ml mlieka, 4 plné hrste žihľavových listov, soľ, kozí syr

Na prípravu krému z červenej repy budete potrebovať:

1 malá zemiak, soľ, 1 malá červená repa, 1 lyžicu čerstvého chrenu, 2 vetvičky tymianu, 1 vetvička rozmarínu, čerstvé mleté korenie, 20 ml smotany

Najprv si pripravte krém. Červenú repu uvarte v šupe, olúpte a rozmixujte, kým nevznikne kaša. Tú prepasírujte cez sito do čistej misy. Zemiak očistite, nakrájajte na kocky a varte v osolenej vode. Smotanu s chrenom, tymianom a rozmarínom zahrejte a nechajte aspoň 10 minút lúhovať. Uvarené zemiaky zlejte, cez sitko do nich nalejte smotanu a mixujte ručným mixérom dohladka. Zmiešajte s pyré z červenej repy, dochuťte soľou, čiernym korením a nechajte bokom.

Pripravte cesto na palacinky. Žihľavu vložte do sita, zalejte vriacou vodou a nadrobno rozmixujte s trochou mlieka. Zvyšné mlieko nalejte do čistej misy, pridajte vajce, soľ, rozmixovanú žihľavu a poriadne metličkou premiešajte. Cesto by malo byť trochu hustejšie, ale stále liate. Panvicu s trochou rastlinného oleja ohrejte. Nalejte cesto a krúživým pohybom ho rozlejte po celom obvode panvice. Palacinku opečte aj z opačnej strany.

Upečené palacinky naplňte krémom z červenej repy, kozím syrom a zrolujte. Je to dobrota.