

Betyár palacsinta

Brevics Lászlóné Anci receptgyűjteményéből

Nyersanyag 4 főre:

Palacsintatésztához 8 db-hoz:

- Liszt 16 dkg
- só 1 tk
- tojás 1 db
- olaj 4 ek
- ö. bors 1 tk
- tej 3-4 dl
- szárazkolbász 20 dkg
- húsos szalonna 20 dkg
- lilahagyma 2 db
- trapistasajt (füstölt) 15 dkg

Szokásosnál sűrűbb tésztát készítünk. Forró palacsintasütőbe egyenletesen elosztjuk a tésztát kis ideig sütjük, ezután elosztjuk rajta a karikára vágott kolbászt, hagymát és csíkokra vágott szalonnát, majd sütjük és átfordítjuk a másik felére. Szép pirosra pirítjuk. Nagy tányéron tálaljuk, sajttal megszórjuk és zöldségekkel fogyasztjuk.