

Slané palačinky se sýrem a sezamovými semínky

Suroviny:	hladká mouka
	mléko
	vejce
	olej
	prášek do pečiva
	sůl
	strouhaný eidam
	sezam
	bylinky

Postup:

Do hluboké mísy vyklepneme dvě vajíčka, přidáme sůl a mléko a elektrickým šlehačem rozšleháme všechny ingredience. Přidáme dvě polévkové lžice rostlinného oleje, hladkou mouku, prášek do pečiva a znovu promícháme.

Na kamnech rozpálíme pánev s trochou rostlinného oleje. Když je horká, rozprostřeme na pánev tolik těsta, abychom získali placku o síle 5 až 6 milimetrů. Placku opékáme na středním ohni, dokud nezačne na povrchu tuhnout. Pak ji posypeme sezamovými semínky a najemno nastrouhaným sýrem a počkáme, dokud se sýr nerozpustí. Pak placku otočíme na druhou stranu (tedy sýrem dolů) a počkáme, dokud se nespeče do krásné zlatavé krusty.

Poznámka: Teplé můžeme podávat zasypané, čerstvými bylinkami.

