

Z kuchyně biochemika



Paláčeky „Kámošky“

Připravíme si těsto na slané paláčeky známým způsobem. Pohodlnější kuchaři mohou bez obav použít zakoupenou směs „Paláčeky v prášku“. Na pánvi si připravíme sudý počet paláček. Následuje příprava dvou různých plnicích směsí.

1. Špenátová.... dušený špenát připravený dle možnosti a ročního období. Doporučuji zahusťit vejcem a dochutit česnekem.

2. Masová.... na pánvi orestované a okořeněné mleté hovězí maso, lze použít i pomleté zbytky pečeně, sekané atd. Velmi se osvědčil i jaternicový prejt.



Naplníme paláčeky směsí, stočíme a pokládáme do vymaštěné zapékací misky pěkně jednu vedle druhé, přitom dbáme na to, aby se pravidelně střídala masová a špenátová

Vydatně posypeme strouhaným sýrem a zalejeme zakysanou smetanou. Dáme do trouby cca na 20 minut zapéci. Servirujeme „kámošky“ pěkně po dvojicích, je dobré ozdobit něčím čerstvým, teď v zimě je ideální řeřicha.

-mn-