



## Magyaros gombaraguval töltött palacsinta

### Hozzávalók

- 1 kocka Maggi Magyaros pörköltzsaftkocka
- 1 csipet só
- 1 dl víz
- 2 dkg liszt
- 3 ek olaj
- 1 tk szárított kakukkfű
- 40 dkg csiperkegomba
- 2 csésze tejföl
- 4 sós palacsinta

### Elkészítés

1. A gombát alaposan megmossuk, vékonyra szeleteljük.
2. Egy nagyobb serpenyőben az olajon hirtelen átpirítjuk, sózzuk, hozzáadjuk a MAGGI Pörköltzsaft kockát és a kakukkfűvet és 3-4 percig lefedve pároljuk.
3. A lisztet kevés vízzel simára keverjük, elkeverjük a tejfőlből, majd behabarjuk vele a gombás szószt.
4. Összeforraljuk, kevergetve, míg besűrűsödik, majd a palacsintákba töltjük, két végüket befele hajtjuk, feltekerjük.
5. Sütőben melegen tartjuk a tálalásig, a maradék szósszal, tejfőllel locsoljuk.

### Tápérték adatok

Szénhidrát	21.3 g
Energia	375.55 kcal
Zsír	29.67 g
Fehérje	7.05 g
Telített zsírok	12.48 g

30 Perc

4 adag