

Palačinky s myškou



15
minut



Ozdobným párátkem připevníte vajíčko k sendviči z palačinek a zároveň tak vytvoříte roztomilý myší ocásek.



Malá myška vám přeje dobré ráno! Použijte těsto na palačinky bez cukru, křupavou slaninu, míchaná vajíčka, sýr a čerstvý hlávkový salát a proměňte běžné palačinky v roztomilý a lahodný palačinkový sendvič.

Myška

- ✦ 1 kousek šunky nebo sýra
- ✦ 1 natvrdo uvařené a oloupané slepičí nebo křepelčí vajíčko
- ✦ kousek řasy nori

1. Připravte sendvič z palačinek nebo jinou svačinku, na kterou myšku posadíte.
2. Tlustým brčkem nebo víčkem od PET láhve vyřízněte ze šunky dvě kolečka. Vložte je do uzavíratelného plastového sáčku a dejte na pár minut do mrazáku. Ztuhnou a půjdou snadněji vložit do vajíčka.
3. Odkrojte z vajíčka malý kousek shora dolů tak, aby leželo rovně na palačince. Potom ho nakrojte téměř do poloviny. Pomocí pinzety opatrně vložte kolečka šunky do zářezu ve vajíčku, čímž vytvoříte myšce uši (viz str. 85).
4. Nůžkami nebo děrovačkou vystříhnete z řasy nori oči a čumáček. Opatrně je přilepte na vajíčko.



Obarvěte vajíčko narůžovo, vložte dlouhá ouška vyrobíte krásného růžového králíčka! Návod najdete na stranách 77 a 85.

Sendvič z palačinek

- ✦ 2 hrudky másla
- ✦ zhruba 1 šálek těsta na palačinky (bez cukru)
- ✦ 2 lžičky kečupu nebo jiného dochucovadla
- ✦ 2 rozšlehaná vajíčka
- ✦ 1 plátek čedaru
- ✦ 1 nebo 2 plátky slaniny
- ✦ 2 listy hlávkového salátu

1. Rozpalte část másla na pánvi nebo lívanečnicku na středně vysokém plameni. Nalijte těsto na pánev tak, aby vytvořilo 3 malé kroužky. Jakmile bude spodní strana pevná a nazlátle hnědá, palačinky obraťte. Osmahněte je i z druhé strany a nechte vychladnout na papírové utěrce..
2. Na pánvi na středně nízkém plameni nechte rozpustit druhou část másla a udělejte míchaná vajíčka. Můžete přidat i sýr. Osmahněte slaninu z obou stran po dobu 2 minut, dokud nebude hnědá a křupavá.
3. Utvořte sendvič: na vrchní část palačinky rozetřete kečup nebo jiné dochucovadlo a obložte ji míchanými vajíčky a hlávkovým salátem. Přidejte další palačinku a přiklopte ji dalším listem hlávkového salátu, plátkem čedaru a slaninou přeloženou napůl, aby nepřechýlala. Navrch položte třetí palačinku.