

## PALATSCHINKEN À LA GÖDÖLLÖ

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	200 g	Champignons	Waschen, halbieren und zerschneiden.
2	100 g	Gekochter Schinken	Fein würfeln.
3	80 g	Hühnerleber	Fein raspeln.
4	2 El	Butterfett	In einer Pfanne zerlassen und alle Zutaten von 1-3 zufügen, kurz andünsten.
5	150 g	Letscho (Tomaten-Paprikamischung)	Zusammen mit
6	100 g	Grünen Erbsen	Zufügen, durchrühren und gut aufkochen.
7	Nach Geschmack mit	Salz und Pfeffer	Würzen.
			Für die Palatschinken:
8	100 g	Mehl	Zusammen mit
9	50 g	Speisestärke	In eine Schüssel sieben.
10	2	Große Eier	Zusammen mit
11	40 g	Zucker	Und
12	100 ml	Zimmerwarmer Milch	Zufügen und kurz mischen.
13	1 Pr	Salz	Und
14	Soviel	Milch	Langsam einrühren, bis ein glatter und dünnflüssiger Teig entstanden ist.
15	1 EL	Butterfett	In einer Pfanne zerlassen. Portionsweise den Teig darin ausbacken. Die Palatschinken auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.
16	Die ganze	Füllung	Gleichmäßig auf die Palatschinken , von der Mitte aus verteilen, und dabei 2-3 cm vom Rand aussparen. Die Palatschinken zusammenrollen.
17	Alle	Palatschinken	Zuerst in Mahl und dann in Semmelbrösel panieren.
18	2 EL	Butter	In einer Pfanne zerlassen.
19	Alle	Palatschinken	In der heißen Butter von beiden Seiten goldgelb backen.
20	150 ml	Sahne	Separat dazu reichen.