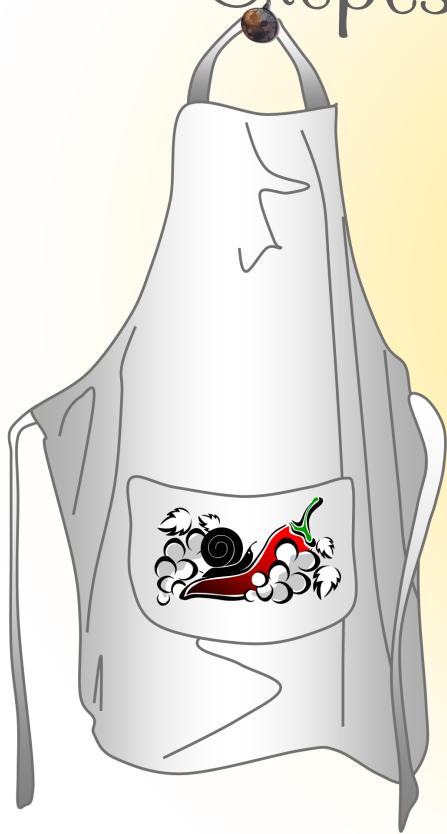


# Kapros túrós palacsinta

Crêpes roulées au fromage blanc  
et à l'aneth

250g de fromage blanc  
2 œufs , une pincée de sel  
3 cuillères à soupe de sucre  
1 botte d'aneth frais  
8 à 10 crêpes non sucrées  
Crème aigre



Tamiser le fromage blanc.

Battre les blancs en neige très ferme avec la pincée de sel.

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre puis

Les incorporer au fromage blanc.

Ciseler l'aneth et l'ajouter au mélange.

Incorporer délicatement les blancs.

Fourrer les crêpes avec la crème obtenue, les rouler.

Servir chaud (arrosé de crème aigre si possible).