



Palačinky na sladko



Ingrediencie

- hrnek hladké mouky dortové
- hrnek mléka
- vejce
- lžička cukru
- špetka soli

Postup

Mouku, mléko, vejce, cukr a sůl smíchejte tak, aby vznikla hustá směs vhodná pro palačinky bez žmolků. Těsto necháme v lednici uležet minimálně hodinu. Pokud po odležení těsto výrazně zhoustne, můžeme ho lehce rozředit mlékem.

Na rozpálené pánvi rozpustíme malý kousek másla. Těsto rozlijeme po celé ploše pánve a palačinku pečeme na obou stranách dozlatova. Kromě klasických palačinek s marmeládou, nutelou, tvarohem, špenátem či jiných variací vyzkoušejte naše tipy:

Bretaňské palačinky s jablky a tvarohem

- 500 g polotučného tvarohu
- 150 g moučkového cukru
- 100 ml smetany
- 1 sáček vanilinového cukru
- 50 g mletých vlašských ořechů
- 50 g rozinek, propláchnutých
- Čokoládová poleva a pokrájené jablko na ozdobu

Tvaroh našlehejte s cukrem, smetanou, vanilinovým cukrem, ořechy a rozinkami. Hotové palačinky potřete tvarohovou směsí, rolujte, zdobte čokoládou a jablky.

S karamellem a banánem

- 4 lžíce cukru krupice
- 50 g másla
- 4 banány
- malého panáka rumu
- čokoládovou polevu na ozdobu

Na pánvi rozehejte cukr a nechte ho rozpustit. Poté ho zalijte rumem, přidejte máslo a míchejte, dokud základ nebude tekutý a hnědý. Pak v omáčce asi dvě minuty převalujte oloupané banány. Vyndejte je, rychle zabalte do palačinek a podávejte doladěné čokoládovou polevou.