

# Višňové palačinky

Kategorie: Palačinky/lívance

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Těsto:

100 g hladké mouky

1 vejce

300 ml mléka

sůl

máta

Náplň:

1 konzerva višní

0,5 lžičky mandlové esence

skořice

hřebíček

2 lžíce škrobové moučky

2 lžíce cukru

15 g pražených mandlí

šlehačka (na zdobení)

## Postup

Smícháme mouku, sůl, najemno posekanou mátu, vejce a mléko. Vyšleháme na hladké těsto, z kterého pečeme tenké palačinky. Višně i se šťávou vlijeme do hrnce a přidáme mandlovou esenci, skořici, hřebíček, škrobovou moučku, podle potřeby vodu a vaříme, dokud hmota nezhoustne. Vychladlou hmotou natíráme palačinky, zavineme, posypeme moučkovým cukrem, praženými mandlemi a zdobíme šlehačkou.