

Palačinky

Kategorie: Palačinky/lívance

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400-450 ml mléka

200 g polohrubé mouky

1 bal Vanilínového cukru Dr.Oetker (není nutný)

špetka soli

2 vejce

olej na smažení

1 bal Práškového cukru s vanilkovou příchutí Dr.Oetker

ovoce a marmeláda na naplnění podle chuti

Postup

1. Do mléka dáme mouku, vanilínový cukr, sůl a pomocí elektrického šlehače nebo ruční metly směs rozmícháme. Pak přidáme vejce a znovu důkladně rozmícháme (vznikne velmi řídké těsto, které teče).

2. Pánev lehce, rovnoměrně pomastíme olejem, který dobře rozehřejeme. Na pánev lijeme vždy po jedné naběračce těsta, které krouživými pohyby rozlijeme po celé pánvi. Smažíme po obou stranách.

3. Palačinky potřeme podle chuti marmeládou, naplníme ovocem a stočíme. Pocukrujeme práškovým cukrem s vanilkovou příchutí, který se neroztává.