

Francouzské flambované palačinky

Kategorie: Palačinky/lívance

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

NA PALAČINKY:

250 g hladké mouky

3 vejce

0,5 litru mléka

2 lžíce oleje nebo rozpuštěného másla

60 g cukru

0,5 lžička soli

NA OMÁČKU:

1 velký pomeranč

60 g másla

30 g cukru krupice

4 lžíce pomerančového likéru

Postup

1. Do mísy prosijeme mouku, uprostřed uděláme důlek, vklepneme do něj vejce a s moukou je smícháme. Po troškách přiléváme mléko s olejem a všechno postupně promícháváme tak, aby vzniklo tekuté hladké těsto. Dochutíme solí a cukrem. Zpracovanou směs necháme odpočinout nejméně hodinu. 2. Potom rozehřejeme pánev, kterou vytřeme kouskem chleba nasáklého tukem-to opakujeme při přípravě každé palačinky. Pak už jenom palačinky usmažíme. Palačinky by měly být tenké asi jako list papíru, proto dbejte na dostatečné rozlití těsta na pánvi. 3. Omáčku připravíme tak, že si asi 30 minut před podáváním palačinek nastrouháme z pomeranče 0,5 lžičky pomerančové kůry. Poté překrojíme pomeranč napříč a vymačkáme z něj tolik šťavy, aby to vydalo na 5 lžic. Toto vše dáme do velké pánve spolu s máslem a cukrem. Na mírném ohni zahříváme, až se máslo rozpustí. Palačinky přeložíme do tvaru šátečku a složíme je na pánev s omáčkou a to vše důkladně prohřejeme. V malém kastrůlku na mírném ohni nahřejeme likér; kastrůlek odstavíme z vařiče. Zapálíme likér zápalkou; hořícím likérem přelijeme palačinky. Jako ozdobu můžeme použít plátky pomeranče nebo nastrouhanou pomerančovou kůru. Přeji Vám dobrou chuť.