

Špaldovo- pohankové celozrnné palačinky

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

olej

100 g bílé biomouky

120 g celozrnné hladké špaldové mouky

80 g celozrnné pohankové mouky

3 l sušeného ovesného mléčného nápoje rozmíchaného s vodou

sůl

Postup

Tři druhy mouky smícháme se solí a postupně přidáváme ovesné mléko. To palačinky přirozeně ochucuje a zároveň nahrazuje vajíčko. Vytvoříme palačinkové těstíčko a necháme chvíli odpočinout. Palačinky pečeme na mírném ohni. Servírujeme s kvalitním džemem nebo s javorovým sirupem.