

Recept na borůvkové palačinky

Vloženo: 12.08.2015 Reklamní sdělení



[Palačinky](#) jsou lahodný a přitom jednoduchý pokrm, který zvládne připravit každý. Základem je těsto, které můžeme naplnit sladkou či slanou náplní. Dnes si ukážeme recept na výtečné borůvkové palačinky.

Budeme potřebovat:

1 1/4 šálku hladké mouky
1/2 lžičky soli
1 lžice prášku do pečiva
1 1/4 čajové lžičky bílého cukru
1 vejce
1 šálek mléka
1/2 lžice rozpuštěného másla

Instrukce

Do velké mísy nasypeme mouku, sůl, prášek do pečiva a cukr. V malé misce smícháme dohromady vejce a mléko. Zamíchejte mléko a vejce do směsi s moukou. Přimíchejte máslo a přidejte borůvky. Nechte 1 hodinu ustát.

Na pánev nalijte trochu oleje a nechte ji rozehřát na střední teplotu. Naberte těsto do šálku a nalijte jej na pánev (postačí zhruba 1/4 šálku pro každou palačinku). Poté necháme palačinky udělat dohněda a můžeme servírovat.

Další recepty na slané i sladké palačinky najdete na blogu Palačinky.org