

Palačinkové mešce

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- mléko 500 ml
- vejce 4 ks
- sůl 1 špetka
- hladká mouka 300 g
- olej na smažení 1 ks
- **náplň**
- měkký tvaroh 250 g
- moučkový cukr 150 g
- vanilkový cukr 1 balíček
- citronová šťáva 1 lžíce
- ořechy 100 g
- maliny 100 g
- borůvky 100 g
- smetana na šlehání 100 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

V mléce rozšleháme vejce se špetkou soli a po částech za stálého šlehání přidáváme mouku. Těstíčko necháme v chladu 30 minut odpočinout. Na rozpálené pánvi potřené olejem z něj postupně upečeme slabé palačinky.

Tvaroh smícháme s moučkovým i vanilkovým cukrem a ochutíme citronovou šťávou. Pak přidáme očištěné ovoce a nakonec šlehačku vyšlehanou dotuha. Vše promícháme.

Do každé palačinky vložíme trochu náplně, kraje přehneme ke středu a měšec svážeme provázkem.

