

Žitné palačinky II.

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- Plnotučné mléko 500 ml
- Vejce 3 ks
- Hladká mouka 100 g
- Celozrnná žitná mouka 100 g
- Sůl 1 špetka
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Mléko, vejce, obě mouky a sůl rozšlehejte do řídkého těsta, které rozlijte po celé ploše pánve potřené minimálním množstvím oleje a smažte z obou stran dozlatova. Pokud se těsto trhá, znamená to, že je moc řídké. V tom případě přidejte trochu mouky. Naopak, pokud se těsto špatně rozlévá, je příliš husté. Přidejte trochu mléka. Hotové palačinky podávejte buď nasladko s tvarohem a zavařeninou, nebo naslano se smetanovým sýrem.

Poznámka:

Na 20 ks