

povidlová palačinka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 12

- polohrubá mouka 400 g
- mléko 750 ml
- vejce 2 ks
- sůl 1 lžička
- cukr krystal 4 lžička
- mák a cukr na posypání 1 hrst
- povidla, šlehačka a rozpustěné máslo 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Z mouky ,vajec ,mléka , soli a cukru ušleháme hladké těsto a necháme je odpočinout asi 30 min.Pak rozpálíme na pánvi trochu oleje a osmažíme palačinky z obou stran klasickým způsobem.Hotové je namažeme povidly,posypeme mákem smíchaným s cukrem,polijeme trochou másla a přeložíme.Takto připravenou palačinku můžeme znovu posypat mákem a ozdobit šlehačkou.