Crépes Suzette

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 12

- **Palačinky**
- hladká mouka 75 g
- mléko 220 ml
- vejce 2 ks
- olej 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- **Pomerančová omáčka**
- máslo 75 g
- hnědý cukr 75 g
- pomerančová šťáva 150 ml
- pomerančový likér 50 ml
- brandy 30 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Francie

Počet porcí: 12

Postup:

Nejprve odkrojte kůru ze dvou pomerančů včetně bílé dužiny. Vykrojte filátka po celém obvodu pomeranče a ze zbytku vymačkejte šťávu, kterou si dejte stranou, ještě ji budete potřebovat.

2
Mouku smíchejte se solí a polovinou mléka. Umíchejte hladké těsto a nakonec přidejte zbytek surovin. Konzistence těsta by měla připomínat hustou smetanu.

3
Na nepřilnavé pánvi s trochou oleje postupně opékejte tenké palačinky a skládejte je na sebe, aby zůstaly vláčné.

4
V další pánvi rozpusťte máslo s cukrem a připravte světlý karamel, opatrně ho zalejte pomerančovou šťávou a přidejte pomerančovou kůru. Nechte omáčku trošku zhoustnout a přidejte pomerančový likér.

5
Palačinky společně s filátky z pomerančů prohřejte a složte do šátečků. Přelejte omáčkou a ihned servírujte.