

Povidlová palačinka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- mouka polohrubá 400 g
- mléko 750 ml
- vejce 2 ks
- sůl 1 lžička
- cukr pískový 4 lžička
- dle potřeby olej na smažení 1 ks
- na posypání mák mletý 1 ks
- na posypání cukr moučkový 1 ks
- dle chuti povidla 1 ks
- dle chuti šlehačka 1 ks
- dle potřeby máslo rozpuštěné 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Z mouky, mléka, vajec, soli a cukru ušleháme hladké těsto a necháme je odpočinout asi 30 minut. Potom rozpálíme na pánvi trochu oleje a smažíme palačinky z obou stran klasickým způsobem. Hotové je mažeme povidly, posypeme mákem smíchaným s cukrem, polijeme trochou másla a přeložíme. Takto nachystanou palačinku můžeme znovu posypat mákem, ozdobit šlehačkou a mňamka je připravená.