

# Palačinky s jahodami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- mouka polohrubá 300 g
- sůl 1 špetka
- cukr krupice 2 lžíce
- vejce 1 ks
- mléko 250 ml
- voda 90 ml
- olej na smažení 10 ml
- dle potřeby jahody 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Do mouky přidáme sůl, cukr, vejce a střídavě přiléváme mléko a vodu. Vymícháme hladké těsto a necháme pár minut odpočinout.

Na rozpáleném oleji opečeme palačinky z obou stran. Hotové podle chuti potřeme marmeládou, obložíme jahodami a ozdobíme šlehačkou.

## Poznámka:

Olej na pánev nelij, jen jím dno při každém novém smažení lehce přetři.