

Mandarinkové crêpes Suzette

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- hladká mouka 70 g
- vejce 1 ks
- mléko 200 ml
- máslo 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- **Náplň**
- med 2 lžíce
- mandarinka 4 ks
- citrón 1.2 ks
- máslo 1 ks
- pomerančový likér 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Francie

Počet porcí: 2

Postup:

1

Mouku nasype do mísy a přidejte špetku soli. Mléko nalijte do misky nebo hrnku, vyklepněte do něj vejce a prošlehejte. Mléko postupně přilévejte k mouce a vše vyšlehejte na hladké těstíčko. Vmíchejte máslo a těsto nechte 15 minut odležet.

2

Na pánvi rozpustíte máslo a nalijte do něj malou naběračku těsta. Těsto nakláněním pánve rozprostřete po celé pánvi. Palačinku pečte asi 2 minuty po jedné straně a poté ji opatrně obraťte. Po druhé straně ji smažte asi minutu a pak hotovou palačinku přesuňte na talíř. Stejně usmažte i ostatní palačinky. Z uvedeného množství by měly být asi čtyři.

3

NÁPLŇ: Do rozehřáté pánve nalijte med. Míchejte ho na středním plameni a po 3 minutách k němu přidejte oloupané a na malé kousky nakrájené mandarinky, šťávu z půlky citronu a máslo. Sundejte z ohně a promíchejte, dokud se vše nespojí.

4

Na závěr vmíchejte likér.