

Jablkové palačinky s cidrovou omáčkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 1 ks
- mléko 250 ml
- polohrubá mouka 120 g
- **Náplň**
- jabka 4 ks
- máslo 1 lžíce
- **Omáčka**
- žloutek 4 ks
- moučkový cukr 60 g
- cider 200 ml
- zakysaná smetana 2 lžíce
- cukr krupice 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Postup

1

NÁPLŇ: Jablka nakrájejte na osminky a osmažte je na másle po obou stranách dozlatova.

2

Vejce rozmíchejte v mléce a za stálého šlehání přimíchejte mouku se špetkou soli. Nechte minimálně 30 minut odležet. Pak potřete rozpálenou pánev rozpuštěným máslem, nalijte do ní naběračkou tenkou vrstvu těsta, nechte ho roztéct po celé ploše a pomalu pečte asi 2 minuty. Palačinku obraťte a opečte i po druhé straně dozlatova.

3

Odložte ji na vyhřátý talíř. Postupně upečte všechny palačinky.

4

OMÁČKA: Žloutky vyklepněte do ohnivzdorné misky a přimíchejte cukr s cidrem. Misku položte na hrnec s vroucí vodou a metličkou směs šlehejte. Když omáčka zhoustne, asi za 5 až 10 minut, sundejte misku z hrnce a přimíchejte smetanu.

5

Palačinky složte do trojúhelníků a naplňte jablky, dejte je na mísu a posypte cukrem. Chvilku je prohřejte v troubě a poté přeneste na stůl. Přelijte je cidrovou omáčkou.