

Vanilková zmrzlina s palačinkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mléko 100 ml
- hladká mouka 60 g
- máslo 20 g
- vejce 2 ks
- olej 2 lžíce
- vanilková zmrzlina 4 ks
- jahodová zavařenina 2 lžíce
- pistácie 1 lžíce
- kompotované broskve 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mouku prosijeme do mísy, přimícháme mléko a 50 ml vody, osolíme, osladíme a dáme na 30 minut odpočinout
2. Přidáme vejce a olej a rozmícháme na hladké lité těsto
3. Teflonovou pánev vymastíme máslem, těsto na ni nalijeme a kolébáním necháme tence rozlít po celém dnu pánve, postupně z obou stran usmažíme 8 ks palačinek
4. Palačinky potřeme jahodovou zavařeninou (je-li příliš hustá, mírně ji ohřejeme a zředíme trochou citronové šťávy), svineme a nakrájíme na kousky
5. Okapané půlky broskví rozdělíme do širokých pohárů, přidáme 1-2 ks kopečky zmrzliny a obložíme

rozkrájenými palačinkami

6. Nakonec poháry posypeme nasekanými pistáciemi a ihned podáváme.