

# Francouzské palačinky s Nutellou a banánem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: karel.abra



## Suroviny

**Porce:** 6

- Hladká mouka 200 g
- Mléko 0.5 l
- Vejce 2 ks
- Kypřicí prášek 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Nutella 6 lžíce
- Banán 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Děti

**Způsob přípravy:** Smažení

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Kypřicí prášek smícháme s hladkou moukou. V druhé misce smícháme vajíčko s mlékem. A směs pomalu přilijeme k mouce s kypřicím práškem a vše pořádně promísíme.

Rozpálíme si pánev s trochou oleje a nalejeme lžící palačinkovou směs na pánev a rozlejeme do všech stran a smažíme na mírném ohni.

Mezi smažením další palačinky pánev na chvíli sejmem z plotny, aby se vlité těsto stačilo na pánvi rozlít a vložíme zpět na plamen.

Palačinku otáčíme až, když se nelepí k pánvi.

Poté opečenou stranu ještě na pánvi pomažeme Nutellou a posypeme na kolečka pokrájeným banánem. Palačinku, přeložíme v pánvi na polovičku a poté ještě jednou, aby nám vznikl trojúhelník a ihned přeneseme na talíř. Na talíři pocukrujeme moučkovým cukrem.