

Palačinková lízátka

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- hladká mouka 100 g
- mléko 0.25 l
- moučkový cukr 1 lžíce
- vejce 1 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Do hrnku dáme prosátou mouku a sůl, za stálého míchání přiléváme mléko s rozkvedlaným žloutkem a lehce vmícháme z bílku pevně ušlehaný sníh
2. Na pánvi na rozpálený olej lžící klademe kolečka těsta, ta doplníme o rukojeti z kousků špejlí, těsto smažíme z obou stran
3. Palačinková lízátka podáváme posypaná moučkovým cukrem a přelitá tekutým medem, javorovým sirupem a pod.