

Zapečené palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- cukr krystal 40 g
- cukr moučka 120 g
- vanilkový cukr 6 balíček
- hladká mouka 120 g
- olej 1 lžíce
- žloutek 1 ks
- rozinky 20 g
- rum 1 lžíce
- smetana ke šlehání 5 dl
- vlašské ořechy 100 g
- voda 2 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Srbsko

Počet porcí: 5

Postup:

Rozšleháme vejce, přisypeme mouku a cukr a hladce rozmícháme, pak přidáme vodu a připravíme si řídké palačinkové těsto. Necháme je odpočinout a pak na oleji upečeme palačinky. Smícháme ořechy, 20 g cukru krystal, 1 sáček vanilkového cukru a rozinky. Palačinky tím naplníme, polijeme trochou rumu, stočíme, rozkrájíme napůl a naskládáme do zapékací misky. Smetanu ušleháme, vmícháme do ní moučkový a vanilkový cukr a žloutek a palačinky zalijeme. Zapečeme v troubě při 250 °C asi 20 minut.

Poznámka:

solíme podle chuti