

Palačinky plněné jahodovou směsí

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 6 dl
- Vejce 3 ks
- Sůl 1 ks
- Polohrubá mouka 300 g
- Jahodová marmeláda 3 lžíce
- Jahody 250 g
- Měkký tvaroh 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mléko rozšleháme s vejci, přidáváme prosátou mouku a špetku soli, důkladně vyšleháme do hladkého

těsta (do doby, než na něm začnou vznikat bublinky). Těsto necháme pět minut odstát a palačinky pečeme na pánvi z obou stran - u teflonové to jde bez problémů bez tuku.

Poté naplníme směsí z jahodové marmelády, lžice měkkého tvarohu a nadrobno pokrájených jahod, kterou jsme promíchali, aby se propojili chutě a srolujeme.