Palačinkové koule s makovou nádivkou a omáčkou z šípkovo-černorybízového čaje

Kategorie: Moučníky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 8

- **Palačinky**
- hladká mouka 300 g
- cukr 2 lžíce
- mák 200 g
- vejce 2 ks
- mléko 1 cl
- olej na smažení 1 cl
- moučkový cukr 100 g
- **svařené mléko**
- mléko 1 l
- cukr 4 lžíce
- vanilková třešť 1 lžička
- **Omáčka**
- pyramidové sáčky šípkovo-černorybízového čaje 3 ks
- citrón 1 ks
- suché červené víno 1 dl
- škrob 1 lžíce
- akátový med 2 lžíce
- čerstvá máta 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Vejce, sůl, cukr a trochu mléka smícháme tak, abychom získali těsto husté jako smetana. Přidáme 0,5 dl oleje a před smažením palačinek 10 minut počkáme. Z těsta uděláme 16 velmi tenkých palačinek.
Na přípravu náplně smícháme moučkový cukr s mákem a ochutíme strouhanou citrónovou kůrou. Vezmeme čtyři větší kusy alobalu, doprostřed dáme trochu margarínu (průměr 20 cm – velikost palačinky) a na každý položíme palačinku. Přidáme trochu makové směsi, přikryjeme palačinkou a postup opakujeme. Na každý kus alobalu dáme čtyři palačinky. Potom okraje alobalu pevně spojíme a zkroutíme tak, abychom získali kouli, kterou podle potřeby ještě dotvarujeme rukama.
Svaříme mléko, přidáme vanilkovou tresť a cukr, palačinkové koule a vaříme 5 minut při nejnižší teplotě. Koule vyndáme a necháme okapat.
Pyramidové sáčky zalijeme 2 dl vody a červeným vínem a necháme vylouhovat 2 minuty. Ochutíme medem, strouhanou kůrou z poloviny citrónu, citrónovou šťávou a zahustíme škrobovou moučkou rozmíchanou v malém množství studené vody.
Na talíř nalijeme trochu omáčky a na ni položíme palačinkové koule překrojené na polovinu. Ozdobíme čerstvou mátou.