

Zapečené palačinky s višněmi a mákem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

• Těsto

- mléko 300 ml
- maizena 60 g
- vejce 4 ks
- olej 1 lžíce
- hera 60 g
- hladká mouka 120 g
- sůl 1 špetka

• Náplň

- višně 600 g
- zakysaná smetana 50 ml
- hera 1 lžička
- mák 120 g
- smetana 100 ml
- strouhanka 2 lžíce
- moučkový cukr 170 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Mléko rozšleháme se dvěma vejci a postupně přimícháme prosátou mouku s maizenou. Nakonec přidáme lžici rozpuštěné Herou a špetku soli. Na pánvi lehce vytřené olejem pečeme dozlatova palačinky, pokládáme je na talíř a necháme vychladnout.

Zapékací formu lehce vytřeme Herou a vysypeme strouhankou. Každou palačinku poklademe asi 5 cm širokým pruhem omytých, vypeckovaných višní, posypeme směsí máku a 100 g cukru, pevně stočíme, překrojíme na třetiny a naskládáme do formy.

Oba druhy smetany rozšleháme se zbylými vejci a cukrem a směsí přelijeme palačinky ve formě. Pokapeme je zbylou rozpuštěnou Herou a pečeme při 170 °C asi 35 minut. Před podáváním palačinky pocukrujeme.