

Crêpe Suzette (krépsyzet - palačinky)

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hladká mouka 100 g
- pomerančová šťáva 1 lžíce
- olej 1 lžička
- mléko 2 dl
- voda 1 dl
- máslo 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- vejce 1 ks
- **Omáčka**
- moučkový cukr 1 lžíce
- likéru Cointreau 3 lžíce
- citrónová šťáva 1 lžička
- pomerančová šťáva 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Hladkou mouku, vejce, mléko, vodu, pomerančovou šťávu, olej a špetku soli dobře rozšleháme a necháme půl hodiny stát
2. Potom z těsta usmažíme na rozehřátém másle 8 palačinek
3. Palačinky složíme na čtvrtky, dáme do misky

4. Pomerančovou šťávu a citronovou šťávu smícháme s moučkovým cukrem, nalijeme na palačinky, přelijeme nahřátým likérem a zapálíme
5. Hořící neseme na stůl.