

Olejové palačinky s třešněmi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- hladká mouka 200 g
- mléko 300 ml
- voda 200 ml
- olej 100 ml
- vejce 2 ks
- kompotové třešně 1 ks
- vanilkový nebo třtinový cukr 1 ks
- soli 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Ingredience smícháme do hladkého tekutého těsta.

Palačinky smažíme v pánvi, kterou před nalitím první palačinky lehce potřeme olejem, ostatní smažíme na sucho. Olej v těstě na vymaštění stačí.

Těsto naléváme do pánve v silnější vrstvě, poklademe třešněmi a pomalu smažíme. Až když je povrch palačinky pevnější, pocukrujeme.

Když nám začne spodek palačinky zlátnout, opatrně otočíme a už jen dosmažíme do zezlátnutí třešní (cca 20 vteřin).