

Jahodové palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

• ZÁKLADNÍ TĚSTO

- Špaldová jemně mletá celozrnná mouka 300 g
- Tekutina 600 ml
- Vejce 1 ks
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Slunečnicový olej 1 lžička

• JAHODOVÉ PALAČINKY

- Čerstvé jahody 300 g
- Zakysaná smetana 1 kelímek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Palačinky připravte podle základního rozpisu (V míse smíchejte prvních pět surovin, tekutiny dejte 600 ml a nechte vzniklé těstíčko odpočinout – minimálně hodinu, klidně ovšem i přes noc. Poté těstíčko buď hned použijte, nebo naředte zbylou tekutinou. Udělejte palačinky: pánev potřete vždy malým množstvím oleje, naběračkou odeberte část těsta, krouživým pohybem jej rozlijte po celé ploše pánve a z obou stran osmažte.). Jahody omyjte, osušte a pokrájejte si je na menší kostičky. Vždy jednu palačinku si dejte na talíř, k okraji dejte část jahod, přehněte těsto a mírně zarolujte,

přidejte další řádku jahod, opět zarolujte a pokračujte až ke konci palačinky. Palačinky podávejte překrájené do šneků, se zakysanou smetanou nebo jogurtem. Můžete také smíchat tvaroh a zakysanou smetanu v poměru 1:1 a ochutit vanilkovým cukrem.

JAHODOVÉ PALAČINKY

Hotové palačinky i kousky jahod si připravte na pracovní plochu. Přidat můžete i med, díky kterému se jahody k palačinkám ,přilepí' a nebudou vypadávat ven. Jako ,lepidlo' může zafungovat i tenká vrstva pacholíka.

Každou jednu palačinku potřete vždy medem, k jednomu konci - asi dva centimetry od okraje - vyrovnejte řádku jahod, pěkně jednu vedle druhé. Přehněte konec palačinky, abyste řádku překryli - zarolovali. Těsně za ohyb dejte další řádku jahod, opět palačinkou potočte, přidejte další řádku jahod a takto rolujte až do konce.

Všechny palačinky těsně a pečlivě zarolujte, nechte chvíli odpočinout a pak nakrájejte na šneky.