

Celozrnné palačinky s tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- **Těsto**

- mouka celozrnná 250 g
- mléko 300 ml
- voda 250 ml
- vejce 2 ks

- **Náplň**

- tvaroh nebo bílý jogurt 1 ks
- ovoce dle chuti 1 ks
- skořice 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Mouku, dvě rozklepnutá vajíčka, vodu a mléko dáme postupně do mísy a pořádně promícháme. Mezitím si ropálíme na sporáku teflonovou pánev.

Až je pánev rozehřátá, naběračkou na ni nalejeme těsto a rozetřeme, jak je u palačinek zvykem. Po chvíli ji obrátíme a opečeme i z druhé strany.

Hotové palačinky potřeme tvarohem nebo bílým jogurtem. Bohatě posypeme skořicí a naplníme nakrájeným ovocem.