

Borůvkové palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mouka polohrubá 1 hrnek
- vejce 2 ks
- mléko 600 ml
- sůl 1 špetka
- tvaroh měkký 1 ks
- borůvky 1 ks
- cukr dle chuti 1 ks
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce ušleháme se špetkou soli, vmícháme mouku a mléko a vytvoříme těsto, které necháme půl hodiny odpočinout, aby se při smažení netrhalo.

Na rozpálené pánvi smažíme z obou stran. Plníme tvarohem, do kterého jsme vmíchali cukr a borůvky.

Poznámka:

Velmi dobré jsou polité rozpuštěnou čokoládou.