

Crepes de Jef

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hladká mouka 250 g
- Vejce 4 ks
- Mléko 500 ml
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Sůl 1 špetka
- Máslo 50 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Francie

Počet porcí: 1

Postup:

Smíchat mouku, vejce, vanilkový cukr a 1/2 l studeného mléka. Jemně smíchat vidličkou nebo malým šlehačem. Jestliže je těsto příliš husté, přidáme trochu mléka. Nakonec přidáme předem rozebraté a jemně rozmíchané máslo. Necháme odpocívat 1 hodinu. 1 malá naběračka je na jednu palačinku.

Poznámka:

Francouzi je jedí s cukrem a překládají na polovinu a na čtvrtinu.
Angličani je posypou cukrem a pokapou citronem a zatoci.
Italové pomazou marmeládou, zatoci a pak už si jenom mlaskají.:o))