

Dýňové palačinky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Mléko 2 dl
- Vejce 2 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Dýně 100 g
- Sůl 1 špetka
- Hladká mouka 140 g
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mléko, vejce, cukr, sůl, dýni a hladkou mouku dle potřeby dobře rozmícháme v hladké tekuté těsto, které naběračkou lijeme na rozpálenou pánev s malým množstvím oleje. Smažíme z obou stran dozlatova. Po osmažení potíráme dýňovou, meruňkovou... marmeládou, smotáme nebo přeložíme a dozdobíme dle chuti šlehačkou, zakysanou smetanou, ovocem...

Poznámka:

Podáváme teplé s čajem nebo jiným nápojem nebo jako dezert.