

Šmorna z vajec

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Mléko 250 ml
- Sůl 1 ks
- Vejce 5 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Máslo 1 ks
- Moučkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mléko, sůl, vejce a hladkou mouku smícháme - těsto je podobné palačinkovému a vlijeme ho do kastrolu na rozpálené máslo.

Necháme chvilku opékat, pak roztrháme a opékáme ze všech stran. Kousky by měly být i uvnitř propečené a měly by mít místy zlatavé kůrčičky.

Na talíři posypeme práškovým cukrem a podáváme s kompotem.

Měl by se dodržet počet vajec na toto množství mléka, protože díky vejcím se bude těsto po upečení jakoby trást (trošku jako sulc), jinak by těsto bylo i po upečení mazlavé. Platí zde - čím víc vajec, tím lepší.