

Zapečené palačinky s tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 10

- **Na palačinky**
- Mléko 450 ml
- Hladká mouka 200 g
- Vejce 1 ks
- Olej na smažení 1 ks
- **Náplň**
- Tvaroh 125 g
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Žloutek 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks
- Mléko 1 ks
- Rozinky naložené v rumu 1 balení
- **Na zalití**
- Mléko 150 ml
- Vejce 1 ks
- Vanilkový cukr 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Nejprve si usmažíme palačinky. Tvaroh promícháme se žloutkem, přidáme cukry, rozinky a tolik

mléka, aby se hmota dala roztírat na palačinky. Každou usmaženou palačinku potřeme náplní, smotáme a naskládáme těsně vedle sebe do máslem vymazaného pekáčku. V hrnku rozmícháme vejce s mlékem, cukrem a rovnoměrně nalijeme na palačinky. Vložíme do vyhřáté trouby na 200°C a pečeme přikryté asi 15 minut. Poté odkryjeme a dopečeme dalších 12 minut. Podáváme obložené ovoce.