

Ovocné palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- **Na těsto**

- Vejce 4 ks
- Mléko 150 ml
- Polohrubá mouka 4 lžíce
- Vanilkový cukr 1 ks
- Sůl dle potřeby 1 špetka
- Cukr krupice 1 lžíce
- Olej na smažení 1 ks

- **Náplň**

- Tvaroh 150 g
- Cukr moučka 2 lžíce
- Vanilkový cukr 1 ks
- Šlehačka 150 ml
- Hroznové víno 1 ks
- Broskve 2 ks
- Moučkový cukr 1 ks
- Kakao 1 ks
- Nutella 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce smícháme žloutky, mléko, vanilkový cukr, mouku a špetku soli. Z bílků a cukru vyšleháme sníh, který vmícháme do těsta. Na pánvi rozežřejeme olej a usmažíme palačinky.

Náplň: Tvaroh smícháme s moučkovým cukrem a vanilkovým cukrem, přidáme vyšlehanou šlehačku.

Ovoce nakrájíme na malé kousky a přidáme do tvarohové náplně. Omelety potřete nutellou, tvarohovou náplní a svineme. Pocukrujeme, posypeme kakaem a podáváme.