

Bramborové palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 500 ml
- Ve slupce uvařené brambory 400 g
- Menší vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Krupicový cukr 1 lžíce
- Polohrubá mouka 5 lžíce
- Olej na smažení 1 ks
- Povidla 1 ks
- Tvaroh 1 ks
- Strouhaný perník 1 ks
- Sekané ořechy 1 balení
- Moučkový cukr na posypání 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a necháme vychladnout. V mléce rozšlehejte vejce, cukr, sůl a mouku a nakonec vmícháme najemno postrouhané brambory. Dobře vypracujeme a necháme asi 15 minut odpočinout. Na rozpáleném oleji osmažíme silnější palačinky, které mažeme povidly. Srolujeme, posypeme moučkovým cukrem a dle chuti sypeme tvarohem, strouhaným perníkem a sekaným ořechy.

