

# Palačinkový nákyp s tvarohem a ovocem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Špaldová mouka 100 g
- Hladká mouka 100 g
- Mléko 600 ml
- Vajec 5 ks
- Sůl 1 špetka
- Vanilkový pudinkový prášek 1 balení
- Měkký tvaroh 250 g
- Rozinek 50 g
- Olej 1 ks
- Jahodový džem 100 g
- Jahod 500 g
- Máslo na formu 1 ks
- Moučkový cukr na posypání 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Ze špaldové i hladké mouky, 400 ml mléka, 2 vajec a špetky soli připravíme těsto na palačinky. Ve 100 ml mléka rozmícháme pudinkový prášek a promícháme ho v míse s tvarohem a rozinkami.

V pánvi na rozehřátém oleji postupně upečeme palačinky, po obou stranách hezky dozlatova. Po

vychladnutí je potřeme jahodovým džemem a ochuceným tvarohem.

Očištěné jahody nakrájíme na plátky, rozložíme je na palačinky a srolujeme. Naplněné palačinky překrájíme šikmo na 3 části. Zapékací mísu vymažeme máslem a rozložíme do ní palačinky. Zbylá vejce rozmícháme se 100 ml mléka a nalijeme na palačinky. Pečeme ve vyhřáté troubě při 170°C asi 20 minut. Před podáváním můžeme posypat moučkovým cukrem.