

Pohankové palačinky s marmeládou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Pohanková mouka 150 g
- Pšeničná mouka hladká 150 g
- Mléko , voda, ovesný nápoj 700 ml
- Vejce + špetka soli 1 ks
- Slunečnicový olej + na smažení 1 lžička
- Marmeláda k podávání 1 ks
- Moučkový cukr na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tradičním způsobem smíchejte všechny ingredience na palačinky (prvních šest), ale nechte je odpočinout o chvíli déle, klidně i hodinu. Pánev potřete vždy malým množstvím oleje, naběračkou odeberte část těsta, krouživým pohybem jej rozlijte po ploše pánve a z obou stran osmažte. Palačinky servírujte s marmeládou, posypané moučkovým cukrem.