

Palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks
- **těsto**
- vejce 2 ks
- mléko 400 ml
- sůl 1 špetka
- hladká mouka 200 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Hladkou mouku rozmixujeme se špetkou soli, mlékem a dvěma vejci tak, aby vznikla správná hustá směs vhodná pro palačinky (ani řídká, ani moc hustá).
2. Na pánev s rozpáleným olejem vlijeme přibližně jednu malou naběračku směsi. Palačinku smažíme z obou dvou stran dozlatova.
3. Na hotové palačinky nanese libovolné množství čehokoliv, co nám chutná. Vhodné jsou marmelády, tvaroh, pudink nebo masová či zeleninová náplň.

Poznámka autora receptu: Jednu porci počítám na 2 palačinky. Recepty vystačí přibližně na 8-10

palačinek v závislosti na velikosti pánve a tloušťce palačinek.