

Palačinky s borůvkami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 140 g
- Sůl 1 špetka
- Vejce 2 ks
- Jemně nastrouhaná pomerančová kůra 1.2 lžička
- Plnotučné mléko 200 ml
- Máslo + na smažení 25 g
- Na náplň a omáčku: 1 ks
- Polotučný tvaroh 250 g
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Krupicový cukr 6 lžíce
- Mléko 1 lžíce
- Máslo 50 g
- Jablka, nakrájená na osminky 6 ks
- Borůvky, klidně mražené 400 g
- Čerstvě vymačkaná citronová šťáva z jednoho citronu 1 ks
- Skořicový cukr 1 balení

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mouku smíchejte se solí a postupně přidávejte vejce, kůru a mléko slité se 100 ml vody, abyste

získali hladké těsto. Nechte jej 30 minut odpočinout a teprve poté do něj vmíchejte rozpuštěné máslo. Rozpalte pánev, lehce ji potřete máslem a z těsta nasmažte palačinky.

2. Tvaroh smíchejte s vanilkovým extraktem, lžící cukru a lžící mléka do hladké hmoty. Máslo rozpusťte ve velké pánvi, přidejte jablka, dvě lžíce cukru. Opékejte, aby jablka začala karamelizovat. Přidejte půlku borůvek, promíchejte.

3. Zbylé borůvky rozvařte se třemi lžícemi cukru a šťávou z citronu na omáčku.

4. Palačinky rozprostřete na pracovní plochu, na každou dejte část tvarohové náplně, pak jablka s borůvkami a přeložte do obálky. Posypte skořicovým cukrem a při 180°C je 15 minut zapékejte. Podávejte s borůvkovou omáčkou.

Poznámka:

30 minut nechat odležet

15 minut zapékat