

Palačinky III.

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 500 ml
- Hladká mouka 200 g
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Měkký tvaroh 250 g
- Vanilkový cukr 1 balení
- Moučkový cukr 2 lžíce
- Citronová kůra 1 lžička
- Marmeláda nebo džem 1 ks
- Rozinky 1 hrst
- Tuk na smažení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do mléka přidáme vejce, sůl, rozšleháme a postupně zašleháme i hladkou mouku.
2. Těsto necháme 10 minut odpočinout, pak na tukem potřené pánvi upečeme tenké palačinky.
3. Tvaroh utřeme s moučkovým cukrem a vanilkovým cukrem, citronovou kůrou z chemicky neošetřeného citronu, vmícháme opraené a osušené rozinky.

4. Palačinky potíráme ochuceným tvarohem a džemem, srolujeme, vložíme do pekáčku vytřeného máslem a několik minut zapečeme v předehřáté troubě.

5. Nakonec posypeme jemným moučkovým cukrem.