

Zapečené palačinky s borůvkovou smetanou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- **Palačinky**

- Vejce 2 ks
- Polohrubá mouka 150 g
- Mléko 1.5 dl
- Cukr 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Olej na pečení 1 ks

- **Náplň**

- Tučný měkký tvaroh 300 g
- Cukr 3 lžíce
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Vanilkový cukr 1 balení

- **Omáčka**

- Borůvky 150 g
- Zakysaná smetana 1.5 dl
- Moučkový cukr podle chuti 1 ks

- **Kromě toho**

- Vejce 2 ks
- Smetana 1.5 dl
- Sůl 1 špetka
- Máslo na vymazání zapékačích mís 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z vajec, mouky, mléka, cukru a špetky soli připravíme řidší těsto, ze kterého na olejem vytřené pánvi postupně upečeme 6-7 palačinek. Tvaroh smícháme s oběma druhy cukru a citronovou šťávou, potřeme jím palačinky, zarolujeme je a naskládáme těsně vedle sebe do máslem vymazané zapékací misky. Palačinky zalijeme vejci rozšlehanými se smetanou a špetkou soli, vložíme do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme 20 minut. Borůvky posypeme moučkovým cukrem a smícháme se zakysanou smetanou, touto omáčkou přelijeme zapečené palačinky a ihned podáváme.