

# Citronová palačinka

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kuchtik.honza



Autor: adminrecepty

## Suroviny

**Porce:** 4

- Olej na smažení 2 dl
- Mléko 1 l
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 200 g
- Sůl 0.5 špetka
- Cukr moučkový na posypání 4 lžíce
- Citronová šťáva z 1/2 citronu 1 ks
- Šlehačka 1 kelímek

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Z mléka, mouky, vajec a špetky soli uděláme palačinkové těsto.

Na troše oleje pečeme palačinky, které při podávání zakapeme po celé jejich ploše citronovou šťávou.

Hotové palačinky poprášíme moučkovým cukrem, můžeme je ozdobit šlehačkou, popřípadě citronovou zmrzlinou či nastrouhanou kůrou z čerstvého citronu. Palačinky můžeme také poprášit sladkým grankem a podle chuti doplnit čerstvým sezonním ovocem.