

Zapečené palačinky s broskvemi

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 2.5 dl
- Hladká mouka 120 g
- Vejce 2 ks
- Rozpuštěné máslo 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- olej, máslo na vymazání 1 ks
- Moučkový cukr 1 hrnek
- **Náplň**
- Broskve ve sladkém nálevu 1 plechovka
- Měkký tvaroh 250 g
- Vejce 2 ks
- Nutella 1 sklenice
- Zakysaná smetana 1 dl
- Vejce 1 ks
- Vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V misce vymícháme dohledka polovinu mléka s vejci, moukou, solí a rozpuštěným máslem, na závěr do těsta postupně zašleháme zbylé mléko a usmažíme z něj na vymazané pánvi palačinky. Měkký tvaroh rozmícháme s cukrem a vejci. Zapékací formu vytřeme máslem, položíme na její dno stočené palačinky vedle sebe, které jsme si naplnili pokrájenými kompotovanými broskvemi a potřeli nutellou a nalijeme na ni tvarohovou náplň(ze smetany, tvarohu, vejce a vanilkového cukru) a pečeme asi 30 minut při 170°C. .