

# Palačinky s ovocným salátem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Hladká mouka 50 g
- Sůl 1 špetka
- Mléko 125 ml
- Vejce 1 ks
- Kiwi 4 ks
- Mučenka 1 ks
- Různé čerstvé ovoce (jablko, hroznové víno, jahody) 200 g
- Tekutý med 1 lžíce
- Máslo 1 lžíce

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** USA

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Mouku smícháme se solí, vlijeme mléko a rychle promícháme, aby se nám netvořily žmolky. Zapracujeme vejce. Těsto přikryjeme a uložíme na 2 hodiny do chladničky.
2. Kiwi a mučenku nakrájíme na drobné kostičky. Ostatní ovoce omyjeme a nakrájíme na kousky. Všechno ovoce promícháme a osladíme medem.

3. Na menší pánvi rozpustíme trochu másla a nalijeme malou sběračkou těsto. Každou palačinku smažíme z obou stran 1 - 2 minuty dozlatova. Uchováváme je v troubě předehřáté na 80 °C.
4. Z těsta připravíme 8 palačinek, naskládáme je na sebe a podáváme s ovocným salátem.