

Palačinky s hruškami

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 5

- Hladká mouka 200 g
- Vejce 5 ks
- Krupicový cukr 60 g
- Mléko 450 ml
- Sůl 1 špetka
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Citronová kůra 1 lžička
- Tuk na pečení 1 kostka
- Hrušky čerstvé nebo kompotované 1 plechovka
- Vanilkový cukr 2 balíček

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Počet porcí: 5

Postup:

Čtyři žloutky a zbylé celé vejce rozšleháme s trochou soli, vanilkového cukru a polovinou dávky mléka; za stálého míchání přidáme prosátou mouku, trochu citronové nebo pomerančové kůry a podle potřeby zbylé mléko. Nakonec vmícháme do těstíčka ušlehaný tuhý sníh z bílků s cukrem.

Hotové těstíčko naléváme v tenčí vrstvě na horkou, tukem potřenou pánev a částečně zapečeme.

Zapečenou palačinku posypeme nebo poklademe drobnými plátky nebo kostičkami měkkých oloupaných a šťavnatých nebo kompotových hrušek, trochu pocukrujeme a zalijeme opět dávkou těstíčka a ve vyhřáté troubě rychle dopečeme..

Palačinky nesvinujeme, můžeme je přeložit, pocukrovat a ihned podáváme.