

Palačinky Welcome Morning

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kalifornské rozinky 150 g
- Višňová šťáva 100 ml
- Pohanková mouka 125 g
- Mléko 380 ml
- Vejce 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Máslo 125 g
- 'Skořicový cukr 1 balíček
- Sezonní ovoce - jahody, broskve atd 4 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

Hrozinky přes noc namočíme do višňové šťávy. Na druhý den rozkvedláme pohankovou mouku s mlékem a vejci a osolíme. Necháme asi 10 minut stát a přimícháme hrozinky. Na malé pánvi (o průměru 16 cm) rozpustíme trochu másla. Na každou palačinku nabereme malou naběračku těsta, které nalejeme na pánev a z obou stran opečeme do zlatova. Hotové palačinky přendáme na talíř a ještě horké potřeme máslem a posypeme skořicovým cukrem. Poklademe je sezónním ovocem a hned servírujeme.