

Palačinky s tvarohem a ovocem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Polohrubá mouka 70 g
- Cukr 5 g
- Vejce 1 ks
- Mléko 1.5 dl
- Olej 20 g
- Citronová kůra 0.5 lžička
- Sůl 1 špetka
- **NÁPLŇ**
- Měkký tvaroh 100 g
- Bílek 1 ks
- Citronová kůra 0.5 lžička
- Vanilkový cukr 0.5 balíček
- Cukr krupice 15 g
- Jahody 100 g
- Černý rybíz 100 g
- Cukr moučka na posypání 10 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Svačina

Země: USA

Postup:

Do mléka zašleháme mouku, cukr, špetku soli, vejce a citronovou kůru. Těsto necháme asi 30 minut odpočinout a znovu zamícháme. Nahřátou pánvičtu potřeme olejem a pečeme tenké palačinky po obou

stranách.

Tvaroh ušleháme s citronovou kůrou, vanilkovým cukrem, cukrem krupicí a zlehka vmícháme dotuha ušlehaný sníh. Polovinu palačinky potřeme tvarohem a ozdobíme černým rybízem, jahodami a přiklopíme druhou polovinou palačinky. Povrch posypeme moučkovým cukrem.