

Bramborové palačinky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Žloutek 2 ks
- Cukr 30 g
- Sůl 1 špetka
- Mléko 0.5 l
- Uvařené brambory 150 g
- Polohrubá mouka 100 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Citron 0.5 ks
- Tuk na smažení 50 g
- Zavařenina 200 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Žloutky ušleháme s cukrem, solí a troškou mléka, přidáme uvařené, studené, velmi najemno nastrouhané brambory, postupně mléko a mouku. Těsto ochutíme vanilkou, ustrouhanou citrónovou kůrou i vylisovanou citrónovou šťávou. Na vymaštěnou pánev lijeme silnější palačinky, pečeme je po obou stranách, mažeme zavařeninou, stáčíme a cukrujeme. Podáváme je teplé.