

Palačinkové balíčky se zmrzlinou a malinovou omáčkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Mléko 160 ml
- Hladká mouka 2 lžíce
- Moučkový cukr 1 lžíce
- Strouhaná citronová kůra 1 lžička
- Máslo 2 lžička
- Cukr 50 g
- Voda 250 ml
- Dlouhé tenké nudličky pomerančové kůry (na svázání balíčků) 4 ks
- Vanilková zmrzlina (kolečky) 4 ks
- Maliny 300 g
- Olej 1 lahev
- Lístky máty 8 ks
- Moučkový cukr 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

Z vajec, mléka, mouky, moučkového cukru a citrónové kůry připravíme těsto a necháme ho 20 minut odpočinout. V teflonové pánvi na mírně rozehřátém másle postupně usmažíme 4 tenké palačinky a necháme je vychladnout.

Do varu uvedeme 200 ml vody s cukrem, asi 10 minut v ní povaříme pomerančovou kůru a vyjmeme. Na každou palačinku dáme 1 kopeček zmrzliny, palačinky zformujeme do balíčků, ovážeme proužky pomerančové kůry a uložíme na 3 hodiny do mrazáku.

Maliny přebereme. Několik plodů odložíme, ostatní vložíme do kastrolu s 50 ml vody a 2 lžícemi cukru. Uvedeme do varu a chvíli zvolna vaříme. Nakonec maliny rozmixujeme a pyré protřeme sítem.

Zbylý olej rozehřejeme v kastrolu a palačinkové balíčky v něm fritujeme asi minutu dozlatova. Hotové ihned dáváme na talíře s malinovou omáčkou, případně i několika čerstvými plody, zdobíme mátou a sypeme moučkovým cukrem.