

Vanilková zmrzlina s palačinkou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Hladká mouka 60 g
- Mléko 100 ml
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 špetka
- Vejce 2 ks
- Olej 2 lžíce
- Máslo 20 g
- Jahodová zavařenina 2 lžíce
- Kompotované broskve 4 ks
- Mražená vanilková zmrzlina 4 kopeček
- Sekané pistácie 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mouku prosijeme do mísy, přimícháme mléko a 50 ml vody. Osolíme, osladíme a dáme na 30 min. odpočinout.
2. Přidáme vejce a olej a rozmícháme hladké lité těsto. Teflonovou pánev vymastíme máslem, těsto

na ni nalijeme a kolébáním je tence rozlijeme po celém dně a postupně po obou stran upečeme 8 palačinek. Palačinky potřeme jahodovou zavařeninou (je-li příliš hustá, mírně ji ohřejeme a zředíme trochou citronové šťávy), svineme a nakrájíme na kousky.

3. Okapané půlky broskví rozdělíme do širokých pohárů, přidáme kopeček zmrzliny a obložíme rozkrájenými palačinkami. Posypeme sekanými pistáciemi nebo mandlemi.