

Palačinky zapečené se smetanou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 10

- Mléko 0.5 l
- Hladká mouka 200 g
- Vejce 2 ks
- Ovesné vločky 3 lžíce
- **NÁPLŇ**
- Tvaroh 500 g
- Moučkový cukr 2.5 lžíce
- Marmeláda 2 lžíce
- **NA ZALITÍ**
- Zakysaná smetana 2 kelímek
- Vanilkový cukr 2 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Počet porcí: 10

Postup:

Z uvedených surovin uděláme těsto na palačinky a necháme asi hodinu odpočinout, aby vločky nabobtnaly a změkly. Potom na pánvi s trochou oleje usmažíme cca 10 palačinek. Na náplň ušleháme tvaroh s moučkovým cukrem (cukru dle vlastní chuti). Každou palačinku potřeme tenkou vrstvou marmelády a vrstvou tvarohu, stočíme a naskládáme vedle sebe do zapékací misky

nebo remosky. Ve smetaně rozmícháme vanilkové cukry a zalejeme palačinky. Zapékáme asi 30 min. (dokud povrch nezezlátne).

Podáváme teplé i studené, kdo má rád, může si palačinky na talíři polít kompotem.