

Palačinky s medovým tvarohem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Polohrubá mouka 75 g
- Sůl 1 špetka
- Mléko 100 ml
- Vejce 1 ks
- Malá červená jablka 4 ks
- Citronová šťáva z citronu 1 ks
- Máslo 1 lžíce
- Mandlové hoblinky 20 g
- Cukr 2 lžíce
- Tvaroh 250 g
- Med 2 lžíce
- Tuk na smažení 1 kostka
- Máta 2 snítka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: USA

Počet porcí: 4

Postup:

1. V míse ušleháme metlou mouku, sůl, mléko a vejce na hladké těsto. Necháme asi 30 minut bobtnat.

2. Mezitím jablka omyjeme, rozčtvrtíme, zbavíme jádřínce a nakrájíme na hranolky, které ihned pokapeme citronovou šťávou, aby neztmavly. Máslo rozpustíme, osmahneme na něm mandle a vyjmeme. Jablka dáme na pánev, posypeme cukrem a krátce podusíme. Necháme vychladnout.

3. Tvaroh umícháme s medem. Z litého těsta smažíme tenké palačinky. Stočíme je do kornoutu a dáme do čtyř sklenic. Sklenice naplníme medovým tvarohem, mandlovými hoblinkami a jablky. Mátu omyjeme, osušíme, otrháme lístky a poháry jimi ozdobíme. Kdo si nepotrpí na dlouhé přípravy a zbytečné nádobí, může jednoduše palačinky tvarohem naplnit.