

Palačinky s krémem a pomeranči

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

• TĚSTO

- Mléko 300 ml
- Vejce 1 ks
- Mletý bílý mák 50 g
- Strouhaná pomerančová kůra 1 lžíce
- Polohrubá mouka 140 g
- Olej na smažení 1 l
- Sůl 1 špetka

• NÁPLŇ

- Měkký tvaroh 200 g
- Med 4 lžíce
- Pomeranč 2 ks
- Bílý jogurt 100 g

• DOHOTOVENÍ

- Pomeranč 1 ks
- Hnědý cukr 1 lžíce
- Voda 50 ml
- Med 4 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mléko smícháme s vejcem, solí, bílým mákem, pomerančovou kůrou a prosátou moukou. Připravíme hladké těsto a necháme asi 30 minut na chladném místě odpočinout.
2. Pánev nahřejeme a vymažeme olejem. Těsto na ni nalijeme v tenké vrstvě a palačinku opečeme po obou stranách. Takto připravíme postupně palačinky z celého množství těsta.
3. Tvaroh smícháme s medem a jogurtem. Upečené palačinky potřeme tvarohovou náplní a naplníme očištěným pomerančem, nakrájeným na stroužky. Dáme na dezertní talířky a každou porci ozdobíme pomerančovou kůrou s omáčkou.
4. Pomeranč omyjeme a okrájíme z něj kůru. Posypeme ho cukrem a necháme hodinu odstát. Poté dáme do kastrůlku, zalijeme vodou a přivedeme k varu, na mírném plameni pak pět minut povaříme. Odstavíme, necháme vychladnout a pak přidáme med.