

PALAČINKY S NUTELLOU A LESNÍM OVOCEM



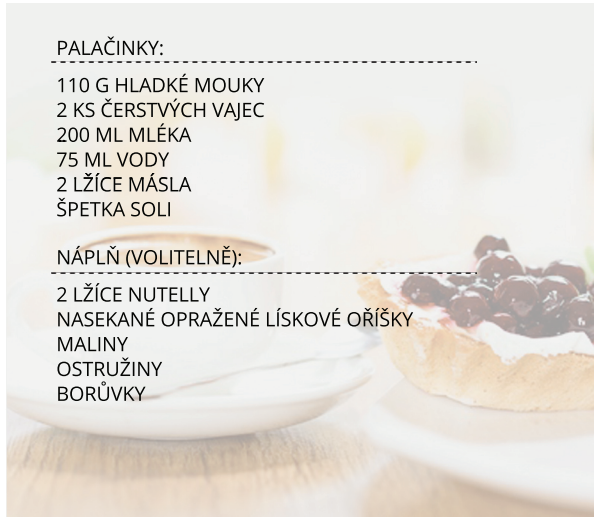
SUROVINY:

PALAČINKY:

110 G HLADKÉ MOKY
2 KS ČERSTVÝCH VAJEC
200 ML MLÉKA
75 ML VODY
2 LŽÍCE MÁSLA
ŠPETKA SOLI

NÁPLŇ (VOLITELNĚ):

2 LŽÍCE NUTELLY
NASEKANÉ OPRÁŽENÉ LÍSKOVÉ OŘÍŠKY
MALINY
OSTRUŽINY
BORŮVKY



POSTUP PŘÍPRAVY:

1. VE STŘEDNÍ MÍSE SI SMÍCHÁME DOHROMADY MLÉKO, VEJCE A VODU. DO DRUHÉ MÍSY PROSEJEME HLADKOU MOKU SE ŠPETKOU SOLI.
2. NÁSLEDNĚ TEKUTOU SMĚS POSTUPNĚ METLIČKOU SMÍCHÁVÁME SE SYPKOU SMĚSÍ. NESMÍ NÁM TAM ZŮSTAT HRUDKY. VÝSLEDNOU SMĚS NÁSLEDNĚ DÁME DO LEDNICE ODPOČINOUT NA 20 MINUT
3. TĚSNĚ NEŽ NÁM PŮL HODINKA UTEČE, TAK V KASTRŮLKU ROZPUSTÍME DVĚ LŽÍCE MÁSLA. ROZPUŠTĚNÉ MÁSLA NÁSLEDNĚ PŘIMÍCHÁME DO ODPOČINUTÉ SMĚSI.
4. NA PÁNEV NA PALAČINKY KÁPNEME TROCHU OLIVOVÉHO OLEJE A PAPIROVÝM UBROUSKEM ROVNOMĚRNĚ ROZETŘEME. PÁNEV ROZPÁLÍME.
5. VELKOU NABĚRAČKOU NALIJEME JEDNOTLIVOU PALAČINKU NA PÁNEV. PÁNVI LEHCE POHYBUJEME, ABY SE NÁM SMĚS ROZPROSTŘELA ROVNOMĚRNĚ.
6. KAŽDOU STRANU PALAČINKY SMAŽÍME DVĚ AŽ TŘI MINUTY, MUSÍ ZÍSKAT ZLATOHNĚDOU BARVU :)
7. A MÁME HOTOVO. PALAČINKY SI MŮŽEME DOCHUTIT PODLE SEBE. PRO TENTO RECEPT JSEM UPROSTŘED PALAČINKY ROZPROSTŘEL NUTELLU, PŘIDAL MALINY, OSTRUŽINY, BORŮVKY A NASEKANÉ LÍSKOVÉ OŘÍŠKY. HOTOVÁ SYMFONIE. ALE KLIDNĚ JE MŮŽETE MÁZNOUT JEN MARMELÁDOU :)

POZNÁMKY:

