

Palačinky z přepuštěného másla a plnotučného mléka

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Nejen každé dítě má rádo palačinky. Pojďte s námi zkusit ty nejlepší z přepuštěného másla a plnotučného mléka.



Ingredience

- 2 vejce
- polohrubá mouka
- sůl
- prášek do pečiva
- Jihočeské plnotučné mléko
- 1/4 Jihočeského přepuštěného másla

Návod na přípravu:

Ve dvou miskách smícháme vejce se solí a mouku s práškem do pečiva. Osolená vejce zalijeme 0,75 l plnotučného mléka a promícháme, pak přepustíme čtvrtinku másla a také vmícháme. Do směsi vysypeme mouku s práškem do pečiva a důkladně promícháme. Těsto lijeme na pánev na malá kolečka a usmažíme dozlatova postupně několik palačinek. Okamžitě je servírujeme navršené do komínku. Na vrcholku necháme rozpustit trochu másla a ochucujeme javorovým sirupem, vlaškými ořechy a čerstvým ovocem.