

# Palačinky se smetanovým Lipánkem a ovocem

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Kdo by neměl rád palačinky? Přidáme čerstvé ovoce a smetanového Lipánka, to je nebe v ústech.



## Ingredience

- 200 g hladké mouky
- 400 ml mléka
- 2 vejce
- špetka soli
- 1 Lipánek smetanový 130 g
- mix čerstvého ovoce (jahody, maliny, borůvky, ořechy apod.)
- olej na smažení
- moučkový cukr na posypání
- pistácie

## Návod na přípravu:

Hladkou mouku, mléko, vejce a špetku soli rozmixujeme na hladkou hustější směs. Na pánvi rozpálíme trochu oleje a nalijeme přibližně jednu malou naběračku směsi. Smažíme z obou stran dozlatova.

Hotovou palačinku potřeme vrstvou smetanového Lipánka, posypeme hrstkou ovoce, přeložíme na půl a poté ještě jednou, až vznikne malý trojúhelníček. Palačinku posypeme moučkovým cukrem, zbylým ovocem, nasekanými pistáciemi a můžeme podávat.