

Palačinky v karamelu s pomerančovým přelivem

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- hladká mouka 100 g
- sůl 1 špetka
- hnědý cukr 1 lžíce
- vejce 2 ks
- mléko 300 ml
- slunečnicový olej 1 lžíce
- olej na pánev 1 ks
- **pomerančový karamel**
- máslo 100 g
- hnědý cukr 100 g
- pomerančová šťáva 150 ml
- nastrouhaná pomerančová kůra 1 lžička
- nastrouhaná citronová kůra 1 lžička
- pomerančový likér 3 lžíce
- koňak 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Těsto uděláme běžným způsobem, na jednu palačinku by měly stačit 2-3 lžíce těsta.

V kastrole rozpustíme máslo s cukrem, necháme zhnědnout a přidáme pomerančovou kůru a šťávu, 3

minuty necháme bublat, dokud směs nezhoustne.

Přilijeme alkohol a prohřejeme. Palačinky „vymáčíme“ v karamelu a složíme do trojúhelníku, můžeme polít čokoládou.