

# Recept na borůvkové palačinky

Vloženo: 12.08.2015 Reklamní sdělení



[Palačinky](#) jsou lahodný a přitom jednoduchý pokrm, který zvládne připravit každý. Základem je těsto, které můžeme naplnit sladkou či slanou náplní. Dnes si ukážeme recept na výtečné borůvkové palačinky.

## Budeme potřebovat:

1 1/4 šálku hladké mouky  
1/2 lžičky soli  
1 lžice prášku do pečiva  
1 1/4 čajové lžičky bílého cukru  
1 vejce  
1 šálek mléka  
1/2 lžice rozpuštěného másla

## Instrukce

Do velké mísy nasypeme mouku, sůl, prášek do pečiva a cukr. V malé misce smícháme dohromady vejce a mléko. Zamíchejte mléko a vejce do směsi s moukou. Přimíchejte máslo a přidejte borůvky. Nechte 1 hodinu ustát.

Na pánev nalijte trochu oleje a nechte ji rozehřát na střední teplotu. Naberte těsto do šálku a nalijte jej na pánev (postačí zhruba 1/4 šálku pro každou palačinku). Poté necháme palačinky udělat dohněda a můžeme servírovat.

Další recepty na slané i sladké palačinky najdete na blogu [Palačinky.org](http://Palačinky.org)