

Palačinkové obálky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 6

- Čerstvé jahody, pokrájené 500 g
- Krupicový cukr 80 g
- Malá sklenička jahodového džemu 1 ks
- Citronová šťáva 1 lžička
- Hladká mouka 150 g
- Tmavý třtinový cukr 45 g
- Vejce 4 ks
- Mléko a smetana 250 ml
- Velké pribináčky 3 ks
- Moučkový cukr 40 g
- Mletá skořice 1 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Jahody dejte spolu s cukrem a 60 ml vody do hrnce a na středním ohni přiveďte k varu a 5 minut zahřívejte, aby směs zhoustla. Vmíchejte džem a citronovou šťávu a nechte zchladnout.

2. Mouku smíchejte s cukrem, V jiné míse našlehejte vejce, mléko a smetanu a pak k mokré směsi postupně přidávejte suchou a prošlehejte do hladkého těstíčka. Nechce 20 minut stát.

3. Rozpalte nepřilnavou pánev o průměru 26 cm, mírně ji potřete tukem, naberte část těsta. rozlijte ho po cele ploše a 2-3 minuty opékejte i z druhé strany. Opakujte do spotřebování těsta. Palačinky zpracovávejte po dvou: na první dejte část přibináčku i jahod, přiklopte druhou palačinkou. A složte palačinku do obálky a posypte směsí cukru a skořice.