

# Palačinky s tvarohem a pyré z jahody

**Počet porcí:** 4

**Doba přípravy:** 30 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Rozmícháme 3 vejce, přidáme mléko a za stálého prošlehávání vmícháme bezlepkovou mouku. Z hladkého těstíčka upečeme po obou stranách na másle tenké palačinky. Měkký tvaroh smícháme s ovocným pyré a cukrem. Namažeme palačinky a přeložíme. Palačinky můžeme přelít ještě ochuceným tvarohem, posypat cukrem a ovocem.

## Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **Jahody** - 150 g
- **Cukr moučka** - 50 g
- **PROMIX®-UNI - univerzální mouka bez lepku 1000 g** - 350 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 750 g
- **Milkin tvaroh jemný 250 g** - 400 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 200 g
- **Ovocňák Pyré Jablko - Jahoda 120 g** - 200 g

