

Palačinky s tvarohem a pyré

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vejce (3 ks) rozmícháme, přidáme mléko a za stálého šlehání vmícháme (polohrubou) mouku. Můžeme přidat i 1dl perlivé minerální vody. Důležité je, aby bylo těsto hladké. Na pánvi vymazané máslem potom z obou stran opékáme tenké palačinky. Měkký tvaroh smícháme s pyré a cukrem. Namažeme hotové palačinky a dvakrát přeložíme. Vzniklé šátečky srovnáme na talíř, přelijeme ochuceným tvarohem a posypeme cukrem. Dozdobíme ovocem a čerstvou mátou.

Ingredience

- **Vejce** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Máta peprná** - 10 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 750 g
- **Cukr moučka** - 50 g
- **Borůvky** - 35 g
- **Maliny čerstvé** - 35 g
- **Ostružiny čerstvé** - 25 g
- **Rybíz červený** - 25 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 200 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 350 g
- **Choceňský jemný tvaroh 250 g** - 400 g
- **Ovocňák Pyré Jablko - Švestka 200 g** - 200 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

