

Pohankové palačinky s borůvkami

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V míse smícháme pohankovou mouku, mouku a sůl. Poté přidáme vejce. Postupně vařečkou vmícháme mléko a 350 mililitrů vody, až vznikne hladké, řidší, tekuté těsto a necháme je asi 10 minut odstát. V teflonové pánvi (Ø 18 cm) rozežřejeme tuk. Z těsta postupně usmažíme 5 palačinek. Palačinky necháme úplně vychladnout. Opláchneme 120 g čerstvých borůvek a necháme je důkladně okapat. Povaříme v hrnci 300 g (mražených) borůvek, 75 gramů cukru a 3–4 polévkové lžíce vody a necháme je 4–5 minut povařit. Neustále přitom směs promícháváme. Dohladka umícháme škrob (lžíce) a 3 polévkové lžíce vody, vmícháme je do borůvkové směsi a necháme ji asi 1 minutu povařit. Odstavíme připravený kompot ze sporáku a necháme jej úplně vychladnout, ale nenecháme jej úplně ztuhnout. Ručním šlehačem s metličkami ušleháme tuhou šlehačku. Smícháme jogurt a 100 gramů cukru a opatrně je vmícháme do šlehačky. Potřete lžící 1 palačinku asi jednou pětinou šlehačky. Na to rozložíme 1/5 kompotu. Uvedený postup ještě čtyřikrát zopakujeme. Hotové pohankové palačinky servírujeme vychlazené.

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 0.2 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 750 g
- **Jihočeský jogurt bílý min. 25% 200 g** - 200 g
- **Cukr krystal** - 175 g
- **Borůvky** - 425 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 0 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 120 g
- **Olej řepkový** - 15 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g
- **Bezlepková mouka Nomix 1 kg** - 120 g
- **ARAX Mouka pohanková celozrnná hladká 300 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

