



Francouzské palačinky

Ingredience

hladká mouka: **100 g**

mléko: **200 ml**

vejce: **1 ks**

třtinový cukr: **1 KL**

špetka soli

olej

máslo

Na pomerančovou šťávu:

BIO pomeranče: **1 ks**

třtinový cukr: **50 g**

máslo: **50 g**

pomerančový likér: **1 PL**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Do mléka smíchaného s vejcem pomocí metličky zašleháme prosátou mouku se špetkou soli. Hladké těstíčko necháme v lednici odpočinout 20 minut. Na pánvi rozežřejeme olej s trochou másla a opečeme tenké palačinky z obou stran dozlatova. Pomerančová šťáva: V hlubší pánvi necháme rozpustit máslo,...

Francouzské palačinky - recept

Do mléka smíchaného s vejcem pomocí metličky zašleháme prosátou mouku se špetkou soli. **Hladké těstíčko** necháme v lednici odpočinout **20 minut**. Na pánvi rozežřejeme olej s trochou másla a opečeme tenké palačinky **z obou stran dozlatova**.

Pomerančová šťáva: V hlubší pánvi necháme rozpustit máslo, přisypeme cukr, který necháme za stálého míchání zkaramelizovat. Přilijeme pomerančovou šťávu, necháme opět zahřát a důkladně rozmícháme karamel. Přisypeme nastrohanou pomerančovu kůru a necháme při nízké teplotě **zhoustnout**. Na závěr přidáme **pomerančový likér** a necháme chvíli probublat.

Francouzské palačinky složíme na polovinu a ještě jednou na polovinu a dáme do pánve s pomerančovou šťávou, kde je necháme nasáknout. Na talíři posypeme moučkovým cukrem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí