

# Francouzské palačinky (Crêpes) s kiwi

Časová náročnost: 30 minut

## Seznam přísad

250 g	hladká mouka
3 ks	vejce
1/2 l	mléko
100 g	máslo (do těsta)
50 g	cukr
špetka	sůl
asi 1/2 kostka	máslo (na smažení palačinek)
3 ks	kiwi
	čokoládová poleva
trochu	strouhaná čokoláda (na ozdobu)



## Postup přípravy

Nejprve si smícháme mouku s vejci, poté postupně přidáme mléko a rozpuštěné máslo, nakonec cukr a sůl. Mícháme tak dlouho, až nám vznikne hladké a vláčné těsto. Na pánvičce si mezitím rozpustíme kousek másla na smažení a na něj nalijeme trochu připraveného těsta (snažíme se, aby palačinky byly co nejtenčí!) Osmážíme po obou stranách dozlatova. Hotové palačinky mírně stočíme či přeložíme a podáváme je s oloupanými kiwi pokrájenými na plátky, ozdobené čokoládovou polevou a nastrouhanou čokoládou.

**Poznámka:** Crêpe či crêpes (čteme krepé) jsou velmi tenké palačinky, které pochází z Bretaně ve Francii a jsou tak považovány za francouzské národní jídlo. Jejich název je odvozený z latinského „crispa“ a znamená „stočený“. Tyto palačinky se obvykle na pánvi roztírají speciálním kuchařským náčiním, aby byly opravdu co nejtenčí. Dnes jsou crêpes oblíbené po celém světě.