

Palačinky s pomerančovým máslem

Časová náročnost: 30 minut

Palačinky

| | |
|--------|-----------------|
| 500 ml | mléko |
| 2 ks | vejce |
| 200 g | polohrubá mouka |
| 40 g | cukr |
| špetka | sůl |
| | olej na smažení |

Pomerančové máslo

| | |
|----------|------------------------------|
| 1/4 ks | máslo |
| 4 lžíce | pomerančová šťáva |
| 1 lžíce | tekutý med |
| 1 lžička | nastrouhaná pomerančová kůra |
| trošku | hrubozrnná sůl |



Postup přípravy

Nejprve si připravíme těsto na palačinky: Rozšleháme vejce, mléko a mouku se solí a cukrem a necháme chvíli odstát. Na rozpálenou pánev s trochou oleje nalijeme vždy malou sběračku těsta a palačinky smažíme z obou stran dozlatova. V průběhu smažení si připravíme pomerančové máslo: Měkké máslo dáme do misky, přidáme k němu pomerančovou šťávu, tekutý med, nastrouhanou pomerančovou kůru a malinko soli. Vše důkladně promícháme a spojíme dohromady. Hotové palačinky přeložíme na talíře a překapeme právě připraveným pomerančovým máslem. Ihned podáváme.