

Palačinky ze zakysané smetany

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

2 ks	vejce
1 hrnek	polohrubá mouka
4 lžíce	zakysaná smetana
4 až 6 lžíce	cukr (nejlépe třtinový)
trochu	sůl
	olej na smažení
	zakysaná smetana a nutella (na hotové palačinky)



Postup přípravy

Vejce rozšleháme a smícháme s polohrubou moukou, zakysanou smetanou a cukrem. Mírně osolíme a směs promícháme tak, aby v ní nebyly žádné hrudky. Necháme asi 3 minuty odpočinout, poté si rozehtejeme trochu oleje na pánvi. Sběračkou nabíráme vždy část palačinkové směsi a naléváme ji na pánev. Palačinky osmažíme z obou stran dozlatova. Hotové palačinky natřeme trochou zakysané smetany rozmíchané s nutellou a ihned podáváme. Nebo můžeme také použít ochucenou zakysanou smetanu, která poslouží stejně dobře.

Poznámka: Náš recept na výrobu **domácí nutelly** naleznete [ZDE](#)