

Pivní palačinky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

150 ml	světlé pivo
3 ks	vejce
150 ml	mléko
120 g	hladká mouka
špetka	sůl
3 lžíce	přepuštěné máslo



Postup přípravy

Vejce, pivo, mléko a rozehráté máslo šleháme společně tak dlouho, dokud se nespojí. Přidáme hladkou mouku a špetku soli a vytvoříme hladké těsto. Na rozehráté nepřilnavé pánvi upečeme palačinky. Zdobíme domácí šlehačkou ochucenou limetovou kůrou, čerstvým ovocem a rozehrátou čokoládou.