

Pohankové palačinky s hermelínem

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

200 g	pohanková mouka
	sůl
1 lžička	cukr
500 ml	voda
	máslo na osmažení palačinek
2 ks	hermelín
	další sýry podle chuti (nemusí být)
	zelené bylinky na ozdobu



Postup přípravy

V misce si smícháme pohankovou mouku, sůl a cukr s vodou. Vše řádně promícháme metličkou (aby nezůstaly hrudky) a vzniklé těsto necháme asi 20 minut odpočinout. Poté si na těžkou pánev dáme vždy kousek másla a po obou stranách osmažíme dozlatova tenké palačinky. Ty poklademe na talíře, položíme na ně podélně rozkrájené plátky hermelínu a podle chuti i dalšího sýra. Dáme na 1 až 2 minuty do mikrovlnky (podle nastaveného výkonu), ozdobíme čerstvými bylinkami a ihned podáváme.