



Francouzské palačinky s pečenými jablky

Ingredience

celozrnná špaldová mouka: **100 g**
vejce: **2 ks**
mléko: **150 ml**
máslo : **1 PL**
jablko: **2 ks**
med: **3 PL**
máslo: **1 PL**
skořice: **1 KL**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

V míse smícháme špaldovou mouku, vejce, mléko a máslo. Rozpálíme nepřilnavou pánev, naběračkou rozlijeme těsto ke stranám pánve. Francouzské palačinky by měly být tenké. Palačinku opekáme z obou stran dozlatova. Jablka oloupeme a nakrájíme na malé kostky. V druhé pánvi rozežřejeme lžící máslo a...

Francouzské palačinky s pečenými jablky - recept

V míse smícháme špaldovou mouku, vejce, mléko a máslo. Rozpálíme nepřilnavou pánev, naběračkou rozlijeme těsto ke stranám pánve. Francouzské palačinky by měly být tenké. Palačinku opekáme z obou stran dozlatova.

Jablka oloupeme a nakrájíme na malé kostky. V druhé pánvi rozehřejeme lžící máslo a med. Přidáme jablka, skořici a zamícháme. Necháme opékat na mírném ohni asi 10 minut.

Palačinky přeložíme na čtvrtiny a posypeme pečenými jablky.

Francouzské palačinky s pečenými jablky můžeme podávat s bílým jogurtem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí