

Karpatské palačinky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

2870 kalorií , **7 g** cukrů , **112 g** tuků , **95 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/karpatske-palacinky>

Příprava

Do mlieka rozbijeme 2 vajcia, pridáme cukor, citrónovú kôru, soľ a múku, dôkladne premiešame a upečieme na oleji 8 palaciniiek. **NÁPLŇ:** Čerstvý tvaroh, maslo, práškový cukor a vanilkový cukor, smotanu a vajcia zmiešame a masou naplníme palacinky. **VÍNOVÉ CESTÍČKO:** Vo víne zmiešame vajcia, múku a cukor. Do cestíčka ponárame naplnené palacinky a v horúcom oleji opečieme do žltá a napokon posypeme vanilkovým cukrom.

Tip k receptu

Na 1 porciu podávame 2 palacinky ozdobené brusnicami, prípadne ribezľami.

Ingredience

- Těsto: 2 vejce
- 150 g hladké mouky
- 100-150 ml mléka
- 10 g cukru krupice
- 150 ml olivového oleje na smažení
- troška citronové kůry
- špetka soli
- Náplň: 250 g plnotučného tvarohu
- 50 g másla
- 80 g cukru moučka
- 1 sáček vanilkového cukru
- 100 ml smetany
- 1 vejce
- 100 g brusinkového kompotu bez šťavy
- Vínové těstíčko: 200 ml bílého vína
- 2 vejce
- 150 g hladké mouky
- 50 g cukru

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Něco extra, Rodina, Moučník