

Olejové palačinky s jablky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1778 kalorií , **30 g** cukrů , **113 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: janulkam

Odkaz: <https://srecepty.cz/olejove-palacinky-s-jablky>

Příprava

Mléko vyšleháme s olejem a vejci. Přidáme sůl, cukr a mouku. Vše důkladně promícháme a necháme 15 minut odležet. Z těsta upečeme palačinky. Jablka očistíme, nakrájíme na kostky a vložíme do hrnce. Podlijeme trochou vody a lehce podusíme. Přidáme skořicový, vanilkový cukr a citrónovou šťávu. Škrobovou moučku rozmícháme v trošce vody, přidáme k jablkům a krátce povaříme. Hotovou směsí naplníme palačinky a srolujeme je.

Ingredience

- ✓ 5 dcl mléka
- ✓ 1 dcl rostlinného oleje
- ✓ 2 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ 30 g cukru krupice
- ✓ 160 g polohrubé mouky
- ✓ 300 g jablek
- ✓ 1 skořicový cukr
- ✓ 1 vanilkový cukr
- ✓ 1 lžička citrónové šťávy
- ✓ 1 lžička škrobové moučky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Rodina, Moučník

