

РЕЦЕПТА

Родопски марудник с Nutella®

Лесно

25 мин



СЪСТАВКИ

ЗА 8 ДУШИ

3 яйца

400 г нискомаслено кисело мляко

200 г брашно

½ чаена лъжичка сода бикарбонат

Щипка сол

40 ml слънчогледово масло за пържене

За сервиране:

120 г Nutella® – 15 г на палачинка

ОБОРУДВАНЕ

широк тиган или сач

купа за смесване



15 г Nutella® на човек са напълно достатъчни, за да приготвиш тази вкусна рецепта и да се насладиш на вкуса!

Приготвяне

- 1 Разбийте яйцата в голяма купа.
- 2 Добавете киселото мляко и содата и разбъркайте добре.
- 3 Добавете брашното и солта и разбъркайте до получаване на гладко тесто.
- 4 Родопските палачинки Марудници се пекат на сач, но могат да се направят и на тиган. Загрейте малко олио в тиган на средно силен огън и добавете черпак от сместа.
- 5 Оставете за 2 минути, обърнете и гответе още около минута.
- 6 Извадете в чиния и пригответе останалите палачинки.
- 7 Сервирайте топли, намазани с Nutella®.
- 8 Насладете се!