

RECIPE

# Марудник-Родопи с Nutella®

Easy

25 min



## 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



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

## 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!