

RECEPT

Palačinky s pomazánkou Nutella® a lískovými ořechy

Střední

35 Min.



SUROVINY

NA 4 PORCE

- 3 vejce
- 250 g hladké mouky
- 15 g másla
- 220 ml mléka
- 60 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)
- 50 g opražených lískových ořechů



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP

**1**

Na přípravu palačinek potřebujeme dvě mísy: v jedné smícháme mléko s moukou a v druhé smícháme vajíčka s máslem. Poté tyto dvě směsi smícháme dohromady. Těsto necháme 15 minut odpočívat při pokojové teplotě.

**2**

Pánev potřeme olejem. Počkáme, než je pánev rozpálená, poté na ni nalijeme část těsta a vytvoříme palačinku o průměru asi 26 cm. Rovnoměrně opečeme na obou stranách.



3

Palačinky potřeme pomazánkou Nutella® a přeložíme do tvaru vějíře. Lískové ořechy nasekáme na hrubo a posypeme jimi palačinky na talíři. Ihned servírujeme.

Ruku v ruce s dobrotou.

Jednou z-nejlepších společnic pomazánky Nutella® je-francouzská palačinka, královna tradice přetrvávající již více než tisíc let. Na-křesťanský svátek Uvedení Páně do-chrámu, který připadá na-2.-února, bylo zvykem si-při přehazování palačinky v-pánvi něco přát. Servírujte a-vychutnávejte, dokud jsou horké.