

RECEPT

Palačinkové špízy s pomazánkou Nutella®

Střední

4 Porce

50 Min.



SUROVINY

NA 4 PORCE

2 vejce

125 g hladké mouky

15 g másla

220 ml plnotučného mléka

Na ozdobu

Čerstvé sezónní ovoce

Pomazánka Nutella® (15 g/porce)



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

POSTUP

**1**

K výrobě palačinek potřebujete dvě misky: do jedné dejte mléko a mouku a ve druhé rozmíchejte vejce s rozpuštěným máslem. Poté smíchejte obsah obou misek dohromady. Vytřete pánev na palačinky ubrouskem namočeným v oleji. Zahřejte pánev, vlijte do ní trochu směsi a tu rozetřete tak, aby vznikly palačinky zhruba o průměru 26 cm. Smažte je z obou stran, dokud nejsou pevné.

**2**

Palačinky naplňte 15 g pomazánky Nutella®, stočte je a nakrájejte na malé rolky o délce přibližně 3 cm. Palačinkové rolky napichujte na dřevěné špejle střídavě s kousky čerstvého ovoce.

**Legendární dobrotu. Recept sdílejte s hashtagem
#nutellarecept**