

RECEPT

Palacinky s nátierkou Nutella[®] a lieskovými orechmi

Stredná

35 Min.



INGREDIENCIE

NA 4 PORCIE

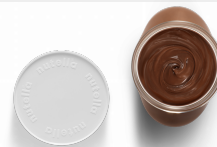
3 vajcia

250 g hladkej múky

15 g masla

60 g nátierky Nutella[®] (15 g/porcia)

50 g opražených lieskových orechov



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella[®] na jednu porciu!

POSTUP

**1**

Na prípravu palacínok potrebujeme dve misy: v-jednej zmiešame mlieko s-múkou a-v-druhej zmiešame vajíčka s-maslom. Potom tieto dve zmesi zmiešame dohromady. Cesto necháme 15-minút odpočívať pri izbovej teplote.

**2**

Panvicu potrieme olejom. Počkáme, kým nebude panva rozpálená, potom na-ňu-nalejeme časť cesta a-vytvoríme palacinku s-priemerom asi 26-cm. Rovnomerne opečieme na-oboch stranách.

**3**

Palacinky potrieme nátierkou Nutella® a-preložíme do-tvaru vejára. Lieskové orechy nasekáme nahrubo a-posypeme nimi palacinky na-tanieri. Ihneď servírujeme.