

RECEPT

Palacinkové špízy s nátierkou Nutella®

Stredná

4 Porcia

50 Min.



INGREDIENCIE

NA 4 PORCIE

2 vajcia

125 g hladkej múky

15 g masla

220 ml plnotučného mlieka

Na ozdobu:

Čerstvé sezónne ovocie

Nátierka Nutella® (15 g/porcia)



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

POSTUP



- 1 Na výrobu palacieniek potrebujete dve misky: do-jednej dajte mlieko a-múku a-v-druhej rozmiešajte vajcia s-rozpusteným maslom. Potom zmiešajte obsah oboch misiek dohromady. Vytrite panvicu na-palacinky servítkou namočenou v-oleji. Rozohrejte panvicu, nalejte na-ňu-trochu zmesi a-tú-rozotrite tak, aby vznikli palacinky zhruba s-priemerom 26-cm. Smažte ich z-obocho strán, dokiaľ nie sú-pevné.



- 2 Palacinky naplňte 15-g-nátierky Nutella[®], zrolujte ich a-nakrájajte na-malé rolky dlhé približne 3-cm. Palacinkové rolky napichujte na-drevené špajdle striedavo s-kúskami čerstvého ovocia.

**Legendárna maškrtka. O recept sa podel'te
hashtagom #nutellarecept**