

RECEPT

Palacinky s nátierkou Nutella® a ovocím

Medium

4 Portions

40 min



SUROVINY

4 PORCIE

3 vajcia

250 g hladkej múky

15 g masla

220 ml mlieka

60 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)

Na ozdobu

čerstvé ovocie



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

POSTUP



- 1 Na výrobu palacieniek potrebujete dve misky: v jednej zmiešajte mlieko s múkou a v druhej rozmiešajte vajcia s rozpusteným maslom. Potom zmiešajte obsah oboch misiek dohromady. Cesto nechajte 15 minút odpočívať pri izbovej teplote.



- 2 Vytrite panvicu na palacinky servítkou namočenou v oleji, potom na nej smažte palacinky s priemerom približne 26 cm. Smažte ich z oboch strán, dokiaľ nie sú pevné. Palacinky podávajte potreté nátierkou Nutella® (15 g v každej palacinke) a s čerstvým ovocím podľa chuti (banány, jahody...).

Bon appétit. O recept sa podel'te hashtagom #nutellarecept

Francúzski roľníci ponúkali svojim pánom palacinky na znamenie lojality a priateľstva. O tento príbeh sa môžete podeliť s rodinou a priateľmi, až im tieto lahodné **palacinky s nátierkou Nutella®** a ovocím ponúknete.