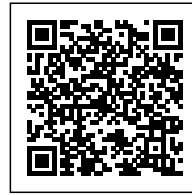




ORIEŠKOVÉ PALACINKY S JAHODAMI OD HUGA





Skúste hotové palacinky potrieť maslom a obaliť v zmesi z postrúhaných orieškov a škorice!
Budete ich milovať!



Budete potrebovať:

- 1 vajce
- 2 dcl mlieka
- pár lyžíc múky (Použil som Semolinu, je na palacinky najlepšia a je zdravá, neviaže tuky!)
- štipku soli
- 1 vanilkový cukor
- trochu oleja
- jemný tvaroh alebo džem
- lieskové orechy
- škoricový cukor
- trochu masla
- jahody a trstinový cukor

Postup:

Veľmi jednoduchý!

Vajce, mlieko, múku, soľ a vanilkový cukor zamiešajte na riedke cestičko. Podľa potreby pridávajte mlieko. Na panvicu dajte pár kvapiek oleja a upečte tenké palacinky.

Palacinky môžete naplniť jemným tvarohom, ktorý zamiešate s práškovým cukrom. Môžete ich naplniť aj domácim džemom.

Naplненú palacinku potrite rozpusteným maslom a obaľte v postrúhaných lieskových orieškoch, do ktorých zamiešajte aj jeden škoricový cukor.

Ak chcete na palacinky aj zdravú čokoládu vymiešajte ponorným mixérom 2 banány, trochu medu a kakao. Čokoládu dajte na palacinky a polejte s ovocím, ktoré varte jednu minútu s trochou hnedého cukru. "Mnam"!!!

Možností, čím ochutiť palacinky je veľa, ale táto kombinácia je "smrteľná". Vyskúšajte!

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo