Palačinková omeleta s tvarohovým Lipánkem



30 minut náročnost ●●○○

Nechce se vám dělat jedna palačinka po druhé a stát nad plotnou než je všechny uděláte? Máme pro vás tip na skvělý recept.

Ingredience

- 3 vejce
- 2/3 hrnku Jihočeského mléka
- 2/3 hrnku hladké mouky
- 2 lžíce cukru
- špetka soli
- 1 lžíce amaretta
- 260 g tvarohového Lipánka
- čerstvé ovoce (jahody, maliny…)
- 1 lžíce Jihočeského másla
- 1 lžička mandlového extraktu
- 1 hrst mandlových plátků

Návod na přípravu:

Troubu předehřejeme na 220 °C. Pánev vhodnou do trouby (nebo malou zapékací mísu) necháme v troubě nahřát. Vejce, Jihočeské mléko, hladkou mouku, cukr, sůl, amaretto a mandlový extrakt mixujeme cca 2 minuty. Do nahřáté pánve vhodíme Jihočeské máslo a necháme rozehřát. Poté vlijeme těsto, posypeme mandlovými plátky a pečeme cca 20 minut. Čerstvé ovoce opláchneme a nakrájíme. Omeletu podáváme potřenou tvarohovým Lipánkem a posypanou čerstvým ovocem.