Crépes suzette se sladkou pomazánkou Lipánek



50 minut náročnost ●●○○

Palačinky jsou skvělým jídlem, které lze připravit na tisíce způsobů. S pomazánkou od Lipánka a pomerančem získají opět novou chuť.

Ingredience (na 12 porcí)

Těsto

- 75 g hladké mouky
- 220 ml trvanlivého Jihočeského mléka
- špetka soli
- 1 lžíce oleje + na pečení
- 2 vejce

Omáčka

- 150 ml pomerančové šťávy
- 75 g hnědého cukru
- 75 g Jihočeského másla
- nastrouhaná kůra z jednoho pomeranče
- 2 pomeranče
- 1 balení sladké pomazánky Lipánek

Návod na přípravu:

Z pomerančů odstraníme slupku a nakrájíme je na měsíčky. Mouku smícháme s Jihočeským máslem a solí. Přidáme vejce, olej a smícháme do hladkého těsta. Na pánvi na troše oleje postupně opékáme palačinky. V druhé pánvi rozpustíme Jihočeské máslo, cukr a připravíme světlý karamel. Poté opatrně zalijeme pomerančovou šťávou a přidáme kůru. Necháme zhoustnout a poté přidáme měsíčky pomeranče. Chvíli povaříme. Palačinky přehneme do šátečků, zalijeme omáčkou a ozdobíme lžící sladké pomazánky Lipánek.