

# Palačinky podle Josefa Maršálka

🕒 10 minut

náročnost ●○○○

## Ingredience

### Těsto:

- 500 g Jihočeské čerstvé mléko
- 50 g voda
- 250 g hladké mouky
- 4 vejce M
- 50 g rozpuštěného Jihočeského másla
- 20 g cukru krupice
- 2 g soli

### Na dokončení:

- kapka oleje
- oblíbená zavařenina, džem, čokoládová anebo jiná pomazánka

## Návod na přípravu:

Do mísy dáme mléko a vodu, přidáme hladkou mouku a rozmícháme úplně dohladka. Teprve poté přidáme vejce, cukr, sůl, a nakonec rozpuštěné máslo. Vzniklé těstíčko musí být úplně bez hrudek. V ideálním případě ho necháme 1 hod. odležet v lednici a poté postupně smažíme na nepřilnavé pánvi tenké palačinky. Doporučuju pod tu první dát pár kapek oleje, poté už nikoliv.

Necháme vychladnout, naplníme oblíbenou náplní a podáváme.

