

Palačinky z červené řepy s Lipánkem

🕒 15 minut

náročnost ●○○○

Palačinky děti milují. Kdyby byly navíc barevné a o to zdravější ještě lépe. Neváhejte do nich proto přidat řepu.



Ingredience

- 260 g Lipánek dle výběru
- 100 g vařená červená řepa
- 60 g celozrnná jemně mletá mouka (případně hladká mouka)
- 1 ks vejce
- 150 ml Jihočeské plnotučné mléko
- špetka soli
- Jihočeské máslo
- mix čerstvého ovoce (jahody, jablka, hroznové víno, borůvky...)
- 1 hrst oříšků
- datlový sirup na přelití

Návod na přípravu:

Červenou řepu spolu s vejcem a mlékem rozmixujeme a smícháme se zbylými ingrediencemi. Necháme 5 – 10 minut odstát. Na pánev s rozpáleným Jihočeským máslem nalijeme přibližně jednu malou naběračku směsi a smažíme z obou stran dozlatova. Čerstvé ovoce opláchneme a nakrájíme na kostičky. Hotové palačinky potřeme Lipánkem, posypeme čerstvým ovocem a oříšky, zarolujeme, zakápneme datlovým sirupem a můžeme podávat :)