Palačinky z červené řepy s Lipánkem

15 minut

náročnost ●●○○

Palačinky jsou oblíbenou sladkou pochoutkou. Pokud je milujete, ale s červenou řepou jste je ještě nezkoušeli, neotálejte. Stojí to za to :-).

Ingredience

- 150 g hladké mouky
- 400 ml mléka
- 1 vejce
- špetka soli
- 50 g Jihočeského másla
- 130 g vanilkový Lipánek tradiční
- 130 g kakaový Lipánek tradiční
- 1 velká uvařená řepa
- hrst vlašských ořechů a pistácií
- čerstvé ovoce (broskve, jahody, borůvky…)
- datlový sirup

Návod na přípravu:

Řepu okrájíme, umyjeme, nakrájíme na kousky a uvaříme ve vodě. Uvařenou řepu dáme do mléka a rozmixujeme. Přidáme rozšlehané vejce a postupně přisypáváme mouku, až vznikne těsto husté jako na klasické palačinky. Vyšleháme metličkou a necháme 15 minut odstát. Na pánvi rozehřejeme Jihočeské máslo a smažíme. Hotové řepové palačinky natřeme kakaovým Lipánkem tradičním, posypeme vlašskými ořechy a zarolujeme. Ozdobíme čerstvým ovocem, vanilkovým Lipánkem tradičním, posypeme pistáciemi, polijeme datlovým sirupem a podáváme :)