

Pohankové palačinky



Typ receptu
Bezlepkový
Vegetariánský



Náročnost
Snadná



Doba přípravy
35 minut



Množství
4 porce

Ingredience:

- 200 g pohankové mouky Bioharmonie
- 1 lžice přírodního třtinového cukru Bioharmonie
- slunečnicový olej na smažení a pečení Biolinie
- 500 ml mléka
- 1 vejce
- špetka soli Biosal
- kvalitní džem Zwergenwiese

Postup:

Do nádoby vlijte mléko, přidejte vejce, vmíchejte pohankovou mouku, osolte a oslaďte. Těsto nechte 10 minut odpočinout. Pokud je těsto stále řídké, přidejte mouku. Rozpalte pánev, lehce ji vymažte olejem a smažte tenké palačinky. Palačinky potřete džemem a podávejte.

Tip: Nemáte-li mnoho času, doporučujeme pro rychlejší přípravu výrobek Biolinie pohankové palačinky. Přidáte pouze vodu a trochu oleje.