

Dětský svět palačinek a lívanců pro starší děti

- **Plněné a zapečené masové palačinky**
 - **Flambované palačinky**
 - **Lívance se třemi druhy dresinků**
 - **Skořicové trhance s pomeranči**
-

Plněné a zapečené masové palačinky



Ingrediencie

- 4 x VEJCE.
- 350 g HLADKÉ MOUKY
- 750 ml POLOTUČNÉHO MLÉKA
- SŮL, PEPŘ
- 350 g VEPŘOVÉ MASO MLETÉ
- 350 g KUŘECÍ MASO
- OLEJ
- 6 x CIBULE
- 1 x POREK
- 2 x ČESNEK
- 300 g CHEDAR
- 400 g ZAKYSANÁ SMETANA
- ROZMARÝN, TYMIÁN



Příprava

1. Oloupeme si cibulku, kterou nakrájíme na malé kousky.
2. Oloupeme česnek, a nakrájíme jej na malé kousky.
3. Pórek si nakrájíme na kolečka.
4. Kuřecí maso si nakrájíme na nudličky.
5. Na pánvi rozežřejeme olej, přidáme nakrájenou cibulku a česnek.
6. Vše orestujeme, a přidáme pórek, posléze kuřecí maso a nakonec mleté maso, vše důkladně orestujeme
7. Přidáme sůl, pepř, rozmarýn a tymián, dochutíme.
8. Do misky dáme mléko, sůl, vejce, mouku a trošku uleje, a vytvoříme si těstíčko na palačinky.
9. Na pánvi na palačinky dáme trošku oleje, a pomocí naběračky nalejeme směs na palačinky na pánev. Směsi musí být tolik, aby palačinky nebyly tenké ani příliš hrubé.
10. Nasmažíme postupně cca 15 -20 palačinek, které postupně skládáme na sebe.
11. Palačinky naplníme masovou směsí, přidáme nastrohaný cheddar a trošku zakysané smetany.
12. Palačinky zabalíme do „balíčku“ a zapečeme v troubě (190 °C cca 8 minut)

Servírujeme na talíři překrojené nebo nepřekrojené s troškou zakysané smetany.



Počet porcí

15





Doba přípravy

30



Flambované palačinky



Ingrediencie

- 4 x VEJCE.
- 350 g HLADKÉ MOUKY
- 750 ml POLOTUČNÉHO MLÉKA
- 50 g CUKR KRUPICE
- OLEJ
- 0,6 Kg JAHODOVÝ DŽEM
- 300 g HNĚDÝ CUKR
- 100 g MÁSLA
- 1 x POMERANČOVÉ BRANDY
- 1 x ŠLEHAČKA VE SPREJI (smetanová)
- POMERANČOVÝ JUICE
- 2 x POMERANČ



Příprava

1. Do misky dáme mléko, sůl, vejce, mouku, cukr a trošku uleje, a vytvoříme si těstíčko na palačinky.
2. Na pánvi na palačinky dáme trošku oleje, a pomocí naběračky nalejeme směs na palačinky na pánev. Směsi musí být tolik, aby palačinky nebyly příliš hrubé.
3. Nasmažíme postupně cca 15 -20 palačinek, které postupně skládáme na sebe.
4. Do misky dáme mléko, sůl, vejce, mouku, cukr a trošku uleje, a vytvoříme si těstíčko na palačinky.
5. Na pánvi na palačinky dáme trošku oleje, a pomocí naběračky nalejeme směs na palačinky na pánev. Směsi musí být tolik, aby palačinky nebyly příliš hrubé.
6. Nasmažíme postupně cca 15 -20 palačinek, které postupně skládáme na sebe.
7. Servírujeme na talíři se šlehačkou, a polité troškou karamelové šťávy.



Počet porcí

15



Doba přípravy

30



Lívance se třemi druhy dresinků



Ingredience

- 100 g MÁSLA
- 300 g HLADKÁ MOUKA
- 2 x VEJCE
- 400 ml MLÉKO
- 1x PRÁŠEK DO PEČIVA
- OLEJ
- 60 g CUKR
- SKOŘICE
- SŮL
- NUTTELA (NEBO MLÉČNÁ ČOKOLÁDA)
- CHILLI
- JAHODOVÝ DŽEM
- GRANULOVANÝ ČESNEK
- ZAKYSANÁ SMETANA
- KURKUMA



Příprava

Do misky dáme mléko, sůl, vejce, mouku, cukr, prášek do pečiva a trošku uleje, a vytvoříme si těstíčko na lívance.

2. Sladký dresing - rozeřejeme si čokoládu, kterou smícháme s chili
3. Ovocný dresing - rozeřejeme si jahodový džem, který smícháme s česnekem
4. Orientální dresing - smícháme zakysanou smetanu s kurkumou
5. Na pánev na lívance dáme trošku másla, který nám nahradí olej.
6. Po rozeřátí pánve lijeme do jednotlivých lívanečnicků těsto, které oboustranně osmažíme (lívance přetáčím pomocí polévkové lžice)
7. Po usmažení lívance vyjmeme a ihned servírujeme.

Servírujeme lívance posypané cukrem a skořicí a s miskami e třemi druhy dresingů



Počet porcí

15



Doba přípravy

30



Skořicové trhance s pomeranči



Ingrediencie

- □ 300 g HLADKÁ MOUKA
- □ 100 g MÁSLA
- □ 2 x VEJCE
- □ 400 ml MLÉKO
- □ 1x BALÍČEK DROŽDÍ
- □ OLEJ
- □ 60 g CUKR
- □ SKOŘICE
- □ VANILKOVÝ EXTRAKT
- □ SŮL
- □ 2 x POMERANČ



Příprava

Do misky dáme VLAŽNÉ mléko s rozpuštěným máslem, sůl, vejce, mouku, cukr, vanilkový extrakt, droždí a trošku oleje, a vytvoříme si hutnější těsto na trhance.

2. Těsto necháme nakynout
3. Nakrájíme si pomeranč na malé kousky, a necháme jej odkapat.
4. Po nakynutí těsto vezmeme z mísy, a rozvalíme jej pomocí válečku.
5. Rozvalené těsto posypeme směsí cukru a skořice, přidáme kousky pomeranče nakrájíme jen na čtverečky, které přehneme.
6. Pečeme na plechu s pečicím papírem při teplotě 190 °C po dobu cca 10 minut.

Servírujeme na talíři s troškou javorového sirupu nebo jen samostatně.



Počet porcí

15



Doba přípravy

30

