

Vločkové palačinky plněné šípkovým džemem

Suroviny:	1 litr mléka
	polohrubá mouka
	ovesné vločky
	3 vejce
	cukr (med)
	olej
	šípkový džem
	špetka soli

Postup:

Do mléka vyklepneme vejce, osolíme, osladíme, přimícháváme rozmixované vločky spolu s polohrubou moukou, do spíše řidšího těsta.

Rozpálíme si pánvičku, do které kápneme trošku oleje a začneme péct palačinky.

Upečené palačinky vkládáme na ubrousek, do kterého se nám vsákne přebytečný tuk.

Můžeme je postupně mazat šípkovým džemem a zavinout.

Poznámka:

Palačinky můžeme udělat bez mouky, jen s vločkami.

Hotové je můžeme zdobit šlehačkou, nebo čokoládovým toppingem.

