Palačinky s tvarohem a rozinkami

Časová náročnost: 30 minut

Na těsto

400 g	hladká mouka
1 l	mléko
2 ks	vejce
	sůl
	cukr
	olej na smažení

Tvarohová náplň

1 ks	tvaroh
	cukr
1 balení	rozinky
2 dl	rum
	skořice
	citronová kůra

Postup přípravy

Nejdříve si v 1/2 mléka rozkvrdláme mouku, vejce a sůl. Poté přidáme i druhou polovinu mléka a důkladně promícháme. Na pánev si dáme olej a pečeme klasické palačinky.

Mezitím si naložíme rozinky do rumu. Necháme je naložené asi 2 hodiny. V tvarohu si utřeme cukr, skořici a citronovou kůru. Vše smícháme s rozinkami. Vzniklou směsí potíráme palačinky. Nejlépe vypadají ozdobené čerstvou mátou.