

## Palačinky s nutellou

### Ingredience:

- o 200 g hladká mouka
- o 2 vejce
- o 400 ml mléka
- o Sůl
- o Nutella

### Postup:

Mouku, mléko, vejce a špetku soli smícháme aby nám vzniklo polotekuté těsto, rozejdeme pánev s olejem, nalejeme těsto tak, aby pokrylo rovnoměrně celou pánev a abychom měli vrstvu tlustou tak akorát, osmažíme z obou stran dozlatova, pak přesuneme palačinku na talíř kde ji potřeme nutellou a buď zamotáme do ruličky, nebo přeložíme.

### Podmínky:

o pánev s olejem musí být opravdu rozehřátá, aby se nám palačinka nenasákla olejem a oleje musí být přiměřené množství, aby se v něm palačinka netopila ale aby se ani nepřilepila k pánvi