

# Pohankové palačinky



## Suroviny:

200 g pohankové mouky  
1 lžíce třtinového cukru  
500 ml mléka  
1 vejce  
špetka soli  
džem na potřetí  
slunečnicový olej na smažení

## Postup:

Do nádoby vlijeme mléko, přidáme vejce, vmícháme pohankovou mouku, osolíme a osladíme. Těsto necháme 10 minut odpočinout. Pokud je těsto stále řídké, přidáme mouku.  
Rozpálíme pánev, lehce ji vymažeme olejem a smažíme tenké palačinky. Palačinky potřeme džemem a podáváme.

