



## SLADKÉ NALYSNYKY – UKRAJINSKÉ PALACINKY

### PRÍSADY NA PALACINKY

- 2 vajcia
- 500 ml mlieka
- 2 polievkové lyžice rastlinného oleja
- 1 lyžica cukru
- 200 g hladkej múky
- 1 čajová lyžička prášku do pečiva
- štipka soli

### PRÍSADY NA PLNKU

- 30 g vlašských orechov
- 500 g tvarohu
- 2 lyžice medu

### PRÍSADY NA OMÁČKU Z MALÍN

- 300 g mrazeného bobulovitého ovocia
- 3 polievkové lyžice pomarančovej šťavy

### SPÔSOB PRÍPRAVY

1. Na prípravu palaciniiek vyšľahajte vajčička s cukrom a soľou vo veľkej mise, až kým nebude zmes nadýchaná a ľahká. Pridajte rastlinný olej a mlieko a dobre premiešajte.
2. Po dôkladnom rozmiešaní pridajte prášok do pečiva a postupne pridávajte múku cez sitko, aby ste predišli hrčkám. Dobre vymiešajte, až kým nedosiahnete požadovanú konzistenciu.
3. Teraz máte pripravené cesto, rozohrejte panvicu na miernom ohni a nalejte kúsok rastlinného oleja. Na horúcu panvicu nalejte kúsok cesta a krúžte panvicou, aby sa cesto rozlialo na celú plochu v rovnomernej vrstve.
4. Pečte na miernom ohni asi minútu alebo kým palacinka nebude mať zlatohnedú farbu. Obráťte špachtľou a varte ďalšiu 30 sekúnd. Pokračujte, kým nespotebujete všetko cesto. Odložte palacinky nabok.
5. Na prípravu náplne vložte orechy do mixéra a mixujte, až kým nebudú nahrubo nasekané. Pridajte tvaroh a med a miešajte, až kým sa všetky ingrediencie nespoja. Odložte nabok.
6. Na prípravu omáčky zohrejte panvicu na miernom ohni a nasypťte ovocie a šťavu. Keď začne šťava vriieť, znížte teplotu na nízky stupeň a nechajte variť asi päť minút alebo až kým nezíska ovocie omáčkovú konzistenciu. Odložte nabok.
7. Vezmite palacinky a plnku. Na prípravu nalysnykov v tvare obálky natrite rovnomernú vrstvu tvarohovej plnky na jednu štvrtinu palacinky a zložte pravú a ľavú stranu palacinky smerom do stredu. Vezmite hornú štvrtinu palacinky s plnkou a zrolujte.
8. Nakoniec nalejte teplú omáčku na nalysnyky a podávajte so sušenými marhuľami alebo hrozienkami. Dobrú chuť!