



Csúsztatott palacsinta

Hozzávalók 4 személyre:

20 dkg liszt
1 db tojás
só
olaj
vaj
1 dl szóda
1,5 dl tej
1 db alma
1 db körte
fahéj
almadzsem

A lisztből, tojásból, egy csipetnyi sóból a szódával és a tejjel palacsintatésztát keverünk. Öntünk hozzá kevés olajat is, majd a palacsintákat vajon kisütjük. Mindegyik palacsintát kicsit vastagabbra készítjük, és csak az egyik oldalukat sütjük meg.

A gyümölcsöket felkarikázzuk, majd megpároljuk. Fahéjjal ízesítjük.

Az első megsült palacsintát megkenjük almadzsemmel, újabb réteg palacsinta következik, majd a párolt gyümölcsök. Tehetünk a rétegek közé még darált diót is.

Az egészet sütőbe helyezzük, és 10 perc alatt átsütjük.