# Sladké palačinky z červené čočky

## Ingredience na 10 porcí

PALAČINKY

čočka červená půlená – 400 g
voda – 750 g
mandlový nápoj – 150 g
cukr – 8 g
sůl – 0.1 g
řepkový olej – 20 g

MARMELÁDA

ovoce čerstvé – 400 g
cukr – 5 g
zakysaný krém – 100 g
meduňka čerstvá – 10 g

## Palačinky

Červenou čočku propláchneme pod studenou tekoucí vodou, dáme do gastronádoby, přidáme vodu, mandlový nápoj a necháme čočku namočit nejméně na 3 hodiny (ideálně přes noc). Směs i s vodou dáme do mixéru a rozmixujeme do hladka, těsto by mělo mít konzistenci palačinkového těsta. Přidáme cukr a špetku soli. Rozehřejeme si nepřilnavou pánev, přidáme malé množství oleje a rozlijeme těsto do tenké vrstvy. Na pánev o průměru 24 cm nalijeme cca 100 ml směsi.

## Náplň

Palačinky plníme ovocem, které můžeme dát úplně čerstvé nebo rozmačkané s cukrem. Zarolujeme do ruličky nebo přeložíme na trojúhelníky. Můžeme zakápnout sirupem, přidat lžíci zakysaného krému a ozdobit meduňkou.

## Tip

Jako náplň můžete použít také marmeládu, sezónní ovoce, oříškové másla, veganskou šlehačku atd. Palačinky lze dělat i na slano (s vynecháním cukru) a můžeme je naplnit třeba špenátem, rajčaty, veganským sýrem a zapéct je. Místo cukru můžeme zvolit sirupy. Také je můžeme na závěr posypat rozdrcenými ořechy.