



JERNEJ KITCHEN

AMERIŠKE PALAČINKE Z BOROVNICAMI

Ameriške palačinke z borovnicami so mehke, puhaste in perfektne za zajtrk čez vikend, ko imamo nekoliko več časa. Preprost recept za puhaste palačinke.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	15	MINUT

AMERIŠKE PALAČINKE Z BOROVNICAMI

160 g gladke bele moke

20 g sladkorja

1 čajna žlička pecilnega praška

30 g masla

1 jajce

60 g kefirja

120 g mleka

100 g borovnic (svežih ali zamrznjenih)

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja skleda

manjša skleda

metlica

teflonska ponev

zajemalka

PRIPRAVIMO ZMES ZA PALAČINKE

V večji skledi premešamo gladko belo moko, sladkor, ščepljivo soli in pecilni prašek. Maslo stopimo in postavimo na stran, da se ohladi na sobno temperaturo. V manjši skledi premešamo jajce, kefir in mleko. Mokre sestavine damo k suhim sestavinam ter z metlico dobro premešamo, da dobimo gladko zmes. Dodamo še stopljeno in ohlajeno maslo in dobro premešamo.

NASVET

Namesto kefirja lahko uporabimo tudi kislo mleko, pinjenec, ali pa uporabimo mleko.

PEČENJE

Na zmeren ogenj pristavimo teflonsko ponev. S koščkom masla rahlo premažemo ponev, le toliko, da se namasti. Dodamo manjšo zajemalko ali večjo žlico zmesi. Dodamo žlico borovnic na vsako palačinko in pečemo tako dolgo, da palačinka popolnoma zakrknje. Pojavljati se bodo začeli mehurčki. Nato jo s kuhinjsko lopatico obrnemo in spečemo še na drugi strani. Pečemo po dve palačinki naenkrat, oziroma toliko, da ima vsaka palačinka dovolj prostora v ponvi.

POSTREŽEMO

Pečene palačinke razdelimo med krožnike. Poljubno postrežemo s svežim sadjem, čvrstim jogurtom, kokosovim čipsom in javorjevim sirupom ali medom.