



JERNEJ KITCHEN

PALAČINKE (OSNOVNI RECEPT)

Domače palačinke so najboljše in ta osnovni recept je res enostaven. Masa je pripravljena v minutah, palačinke pa so tanke, slastne in seveda, enostavne.

ZA	14	PALAČINK
PRIPRAVA:	5	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	20	MINUT

MASA ZA PALAČINKE

360 ml mleka

30 g masla

110 g gladke bele moke

2 jajci

1 žlica sladkorja

1 čajna žlička BAM vanilijeve paste

30 g masla (za namaščenost ponev)

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

skleda

ponev

metlica

RJAVO MASLO

Najprej pripravimo rjavo maslo. V kozico damo maslo in postavimo na močan ogenj. Maslo pustimo, da se stopi. Kozico občasno potresemo in kuhamo 2 - 3 minute na močnem ognju, oziroma tako dolgo, da nastane svetlo rjavo maslo z oreščkasto aromo.

NASVET

Rjavo maslo bo naredilo te palačinke ekstra bogate, s fino oreščkasto aromo. V kolikor pa se vam mudi, pa lahko uporabite tudi navadno stopljeno maslo.

PRIPRAVIMO ZMES ZA PALAČINKE

V skledo damo moko, sladkor, ščep soli, vanilijo, razžvrkljana jajca in ohlajeno, stopljeno maslo. Dodamo 2 - 3 žlice mleka. Z metlico premešamo v gosto zmes. Nato dodamo 1/3 mleka in premešamo, da dobimo gladko maso. Nato dodamo se preostalo mleko in premesamo v gladko, tekočo zmes. Za ta korak lahko poljubno uporabimo tudi blender.

NASVET

Poljubno postavimo maso za 10 minut na stran, da se bodo palačinke lepše spekle.

PALAČINKE SPEČEMO

Teflonsko ali keramično ponev (ali ponev za palačinke) pristavimo na zmeren ogenj in pustimo, da se dobro segreje. Nato ponev z maslom rahlo namastimo in vanjo vlijemo maso. S kroznim gibom obrnemo ponev, da se masa enakomerno razporedi. Pečemo 1 minuto, nato palačinko obrnemo in na drugi strani pečemo še 30 sekund. Prestavimo na krožnik. Postopek ponavljamo dokler nam ne zmanjka palačink. Preden

dodamo novo zmes za palačinke, ponev rahlo namastimo. Ta recept je za približno 14 tankih palačink premera 20 cm.