



JERNEJ KITCHEN

GRATINIRANE SKUTINE PALAČINKE

Gratinirane palačinke s skuto so enostaven recept za posladek, ki ga obožujemo odrasli in otroci. Mehke, sočne in bogato polnjene palačinke za vsak dan.

ZA	8	OSEB (12 PALAČINK)
POSTOPEK:	15	MINUT
PEČENJE:	45	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

SKUTINE PALAČINKE

12 palačink

120 g rozin (poljubno)

60 ml belega Porta ali ruma
(poljubno)

60 ml vode (poljubno)

750 g pasirane skute ali ricotte

150 g kisle smetane

1 čajna žlička sveže nastrgane bio
limone

70 g sladkorja

60 g semoline ali pšeničnega zdroba

40 g masla

3 jajca

PRELIV

150 g kisle smetane

2 jajci

2 žlici sladkorja v prahu

1 čajna žlička gladke bele moke

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

globok pekač 20 cm x 30 cm

PRIPRAVA

Pečico segrejemo na 180 °C. Rešetko damo na sredino pečice. Pekač velikosti 20 cm x 30 cm dobro namastimo z maslom.

SPEČEMO PALAČINKE IN NAMOČIMO ROZINE

Spečemo palačinke. Midva vedno narediva palačinke po tem [receptu](#). Rozine damo v kozico. Dodamo portovec ali rum in vodo. Pristavimo na zmeren ogenj in kuhamo 2 - 3 minute, nato odstavimo in počakamo, da se mešanica ohladi.

PREMEŠAMO SESTAVINE ZA NADEV

V skledi premešamo skuto, kisko smetano, limonino lupinico, sladkor, pšenični zdrob, maslo in jajca. Dodamo še odcejene rozine in jih enakomerno vmešamo v zmes. Postavimo na stran za 10 minut, da se sestavine povežejo in da se zdrob napolni tekočine, saj bo lažje polniti palačinke.

PALAČINKE ZVIJEMO

Polovico vsake palačinke napolnimo s tremi žlicami skutinega nadeva. Pustimo približno 2 cm roba. Tesno zvijemo kot burrito. Stranici palačinke zavijamo proti nadevu. S prsti držimo stranici proti sredini in spodnji del palačinke, ki je bližje nam, preložimo čez nadev. Nadev rahlo stisnemo in potegnemo proti sebi ter tesno zvijemo v zvito palačinko. Tako nam nadev med pečenjem ne bo uhajal.

PRIPRAVIMO PRELIV

Palačinke tesno zložimo v pripravljen pekač. Pripravimo preliv. V manjši skledi premešamo kisko smetano, jajci, ščep soli, sladkor v prahu in moko, da dobimo gladko zmes. Prelijemo čez palačinke v pekaču.

SPEČEMO IN POSTREŽEMO

Postavimo v predhodno segreto pečico na srednjo rešetko. Pečemo 45 minut pri 180 °C. Pečene palačinke postavimo na stran za 10 minut, nato posujemo s sladkorjem v prahu, razrežemo in postrežemo.