



JERNEJ KITCHEN

BUČNE PALAČINKE

Bučne palačinke so enostaven recept za zajtrk ali brunch. V receptu uporabimo bučni pire in začimbe kot so cimet in piment. Obožujejo jih mali in veliki.

ZA	20	PALAČINK (6 OSEB)
PRIPRAVA	10	MINUT
PEČENJE:	15	MINUT
ČAS SKUPAJ:	25	MINUT

BUČNE PALAČINKE

- 200 g gladke bele moke
- 15 g pecilnega praška
- 40 g sladkorja
- 1/2 žličke cimeta v prahu
- 1/4 žličke muškarnega oreha v prahu
- 1/4 žličke ingverja v prahu
- 1/4 žličke pimenta v prahu
- 40 g masla (+ nekaj za pečenje)
- 2 jajci
- 130 g [Enostaven bučni pire](#)
- 250 g mleka

TOOLS AND EQUIPEMENT

- večja skleda
- Manjša skleda
- Metlica
- Lopatka
- Teflonska ponev

PRIPRAVIMO ZMES ZA PALAČINKE

V večji skledi premešamo suhe sestavine: gladko belo moko, pecilni prašek, sladkor, ščepljani soli, cimet v prahu, muškarni oreh, ingver v prahu in piment v prahu. Maslo stopimo. V ločeni skledi premešamo jajci, bučni pire in mleko. Dobro premešamo, nato dodamo še stopljeno maslo in premešamo. Mokre sestavine vlijemo v večjo skledo k suhim sestavinam in s kuhinjsko lopatko premešamo toliko, da se sestavine povežejo. Ne mešamo predolgo.

PALAČINKE SPEČEMO

Večjo teflonsko ponev segrejemo na srednjem, zmernem ognju. Dodamo 1/2 žličke masla in počakamo da se raztopi. V ponev damo 2 - 3 žlice mase, da dobimo poljubno velike palačinke. Pečemo približno 2 minuti na eni strani, nato obrnemo in pečemo še približno 30 sekund na drugi strani, oziroma tako dolgo, da so palačinke na obeh straneh zlato - rjave barve in pečene. Postopek ponavljamo dokler niso vse palačinke pečene.□

NASVET

V kolikor želimo, da so vse palačinke enako velike, si lahko pomagamo si lahko z žlico za sladoled ali v kolikor imamo merilne posodice za skodelice, uporabimo merilno skodelico za 1/4 skodelice (cups).

POSTREŽEMO

Pečene palačinke razdelimo med štiri krožnike in jih čim prej postrežemo. Poljubno dodamo javorjev sirup, pekane, orehe ali drug poljuben dodatek.