



## JERNEJ KITCHEN

# PALAČINKE S SLASTNO POMARANČNO OMAKO

*Te palačinke so super tanke, lahke, postrežene s sladko pomarančno omako, za piko na i pa še flambirane.*

ZA 12 PALAČINK  
PRIPRAVA: 30 MINUT

### PALAČINKE

2 jajci  
10 g sladkorja  
100 g gladke bele moke, tip 500  
25 g stopljenega masla  
280 g polnomastnega mleka  
1/4 vaniljevega stroka

### SLASTNA POMARANČNA OMAKA

60 g sladkorja  
200 g pomarančnega soka, sveže iztisnjene  
20 g masla  
4 pomaranče, bio  
4 žlice konjaka (poljubno)

### TOOLS AND EQUIPEMENT

large mixing bowl  
frying pan  
ladle  
whisk

Oglas

### ZMES ZA PALAČINKE

Jajci, sol in sladkor z ročno metlico dobro stepemo. Dodamo moko ter semena četrtnine vanilijeve palčke. Z metlico dobro premešamo, tako da ni grudic. Med neprestanim mešanjem postopoma dodajamo mleko. Stopimo maslo, pustimo da se ohladi, nato ga dodamo k mešanici. Dobro premešamo, da dobimo gladko zmes.

### PALAČINKE

V ponvi za palačinke razpustimo malo masla. Ko se začne topiti, ga enakomerno razporedimo po posodi. Dodamo tretjino zajemalke mase za palačinke in z obračanjem ponve to razporedimo v tanko plast. V kolikor želite zelo tanke palačinke, naj bo plast debela približno 0.5 mm. Palačinko pečemo 1 minuto na srednje močnem ognju, oziroma dokler ni zlate barve. Obrnemo in pečemo 1 minuto še na drugi strani.

### SLASTNA POMARANČNA OMAKA

V ponev damo sladkor in ga karameliziramo na nizkem ognju. Odstavimo z ognja in počasi, previdno dodamo pomarančni sok. Dodamo tudi lupinice dveh pomaranč in na krhle narezane štiri pomaranče. Postavimo nazaj na srednje močan ogenj. Palačinke zložimo na trikotnik in jih dodamo v ponev. Dodamo konjak in flambiramo dokler plamen ne ugasne. Postrežemo takoj.