



JERNEJ KITCHEN

PALAČINKE S SLASTNO POMARANČNO OMAKO

Te palačinke so super tanke, lahke, postrežene s sladko pomarančno omako, za pik 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 iztisnjenega
- 20 g masla
- 4 pomaranče, bio
- 4 žlice konjaka (poljubno)

TOOLS AND EQUIPEMENT

- large mixing bowl
- frying pan
- ladle
- whisk

ZMES ZA PALAČINKE

Jajci, sol in sladkor z ročno metlico dobro stepemo. Dodamo moko ter semena četrtine 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 krhlje 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.