



JERNEJ KITCHEN

PALAČINKA IZ PEČICE S ŠTIRIMI SLASTNIMI NADEVI

Za zajtrk, sladico ali praznovanja. Samo 4 osnovne sestavine + nadev.

ZA 1 PALAČINKO (Ø20 CM)
PRIPRAVA: 35 MINUT

PALAČINKA IZ PEČICE

20 g masla

2 jajci

90 ml mleka

70 g gladke bele moke, tip 500

SLADKI NADEV (HRUŠKA, BANANA, MANDLJI)

1 banana

1 hruška

1 pest sesekljanih mandljev in pistacij

2 kepici orehovega ali vanilijevega sladoleda

1 žlica Viny&Greta preliv (hruška & vanilija)

SLADKI NADEV (SEZONSKA SADNA SOLATA)

200 g sadne solate (naprimer: borovnice, pomaranča, mango)

2 žlici kisle smetane

listki sveže mete

1 žlica Viny&Greta preliv (malina)

SLAN NADEV (DIMLJEN LOSOS, KOROMAČ)

3 rezine dimljenega lososa

3 rezine svežega koromača

SEGREJEMO MASLO

Pečico segrejemo na 230 °C. Na srednje močnem ognju v ognjevarni ponvi raztopimo maslo. Postavimo na stran, da se maslo nekoliko ohladi (na sobno temperaturo). Pomembno je da maslo stopimo v isti ponvi kot bomo pekli palačinki.

SPEČEMO PALAČINKO

V večji skledi razžvrkljamo jajca, mleko in ščep soli. Nato dodamo še moko in stopljeno (a ohlajeno) maslo. Dobro premešamo, da dobimo gladko maso in vlijemo nazaj v ponev, v kateri je dno še namaščeno od topljenja masla. Postavimo v pečico in pečemo 15 minut na 230 °C, nato znižamo temperaturo na 175 °C in pečemo še 5 minut. Po nekaj minutah se bodo robovi palačinke začeli dvigovati za vsaj 10 cm, tako da bo nastala oblika sklede (vendar bo palačinka začela padati skupaj, ko jo bomo dali iz pečice).

POSTREŽEMO

Palačinko postrežemo še toplo. Napolnimo s poljubnim nadevom in izbranim Viny&Greta prelivom za piko na i.

OPCIJA 1 - SLADEK NADEV (HRUŠKA, BANANA, MANDLJI)

Hruško operemo, osušimo in odstranimo semena. Narežemo na tanke rezine. Banano olupimo in narežemo na 1 cm debele rezine. Mandlje in pistacije sesekljamo. Palačinko prestavimo na večji krožnik in po palačinki iz pečice enakomerno razporedimo rezine hruške in banane. Posujemo s sesekljanimi oreški. Dodamo 2 kepici orehovega ali vanilijevega sladoleda in žlico Viny&Greta preлива (okus: hruška in vanilija). Razrežemo na štiri dele in postrežemo.

OPCIJA 2 - SLADEK NADEV (SEZONSKA SADNA SOLATA)

Pripravimo poljubno sadno solato. Midva sva uporabila borovnice, pomarančo, hruško in mango. Vso večje sadje narežemo na manjše koščke in premešamo v manjši skledi.

listki svežega ali suhega kopra

1 žlica Viny&Greta preliv (mango)

SLANI NADEV (JAJCE, KUHAN PRŠUT, AVOKADO)

2 rezini kuhanega pršuta

1 zrel avokado

1 jajce, pečeno na oko

1 žlica Viny&Greta preliv
(paradižnik&čili)

TOOLS AND EQUIPEMENT

ognjevarna posoda Ø20 cm

kuhinjski nož

rezalna deska

servirni krožnik

Palačinko prestavimo na večji krožnik in po palačinki iz pečice enakomerno razporedimo sadno solato. Dodamo kislo smetano in sveže listke mete. Polijemo z žlico Viny&Greta preliva (okus: malina). Razrežemo na štiri dele in postrežemo.

OPCIJA 3 - SLANI NADEV (DIMLJEN LOSOS, KOROMAČ)

Koromač narežemo na tanke rezine. Palačinko prestavimo na večji krožnik in po palačinki iz pečice enakomerno razporedimo rezine dimljenega lososa in rezine koromača. Posujemo s svežim (ali suhim) koprom (ali koromačem). Dodamo še Viny&Greta preliv (okus: mango). Razrežemo na štiri dele in postrežemo.

Sponsored

OPCIJA 4 - SLANI NADEV (JAJCE, KUHAN PRŠUT, AVOKADO)

Avokado olupimo, odstranimo koščico in narežemo na tanke rezine. Jajce spečemo na oko. Palačinko prestavimo na večji krožnik in po palačinki iz pečice enakomerno razporedimo rezine rezine kuhanega pršuta in rezine avokada. Dodamo še jajce na oko in žlico preliva Viny&Greta (okus: paradižnik & čili). Razrežemo na štiri dele in postrežemo.