

Palačinky

cca 10 kusů

SUROVINY:

2 vejce
450 ml mléka
1 lžičce rozpuštěného másla
špetka soli
200 g hladké mouky
marmeláda na pomazání
moučkový cukr na posypání
olej nebo přepuštěné máslo
na smažení palačinek

JEŠTĚ POTŘEBUJETE:

palačinkovou pánev
o průměru 24 cm

Pánev vytřete mašlovačkou. Tuk tak bude rovnoměrně rozprostřený všude a palačinky se vám budou dobře smažit.

Pokud jste dali oleje málo a palačinka se přichytává, objedťte stěny pánve mašlovačkou. Olej rovnoměrně steče pod těsto až do středu a palačinky přesto nebudou mastné.

Nejraději použijte speciální palačinkovou pánev. Má nepřilnavý povrch a nízké zkosené okraje, takže palačinky se nepřichytávají a jde je velmi dobře obrátit.

POSTUP:

V míse prošleháme metličkou vejce s mlékem, přidáme máslo, sůl a postupně zašleháme mouku. Necháme alespoň hodinu odležet.

Pánev s nepřilnavým povrchem vytřeme olejem nebo máslem a postavíme na sporák na mírný oheň. Naběračkou vlijeme část těsta a krouživým pohybem pánví ho rozlijeme po celé její ploše. Palačinky smažíme z obou stran dozlatova.

Hotové palačinky skládáme na talíř, pomažeme marmeládou, zatočíme do ruličky a posypeme moučkovým cukrem.



Prostě vás naučíme vařit...

www.prakul.cz