RECEPT ZA PALAČINKE

Sastojci:

2 kom	jaja
200 g	oštrog brašna Tip - 400
300 ml	hladnog mleka
100 ml	vode ✔
4 g	praška za pecivo
20 g	putera
2 g	soli
	vanilin šećer po ukusu

Izrada popunjivog elektronskog obrasca Čip IN Beograd

www.cipservis.rs

Priprema:
1. Uzeti dublju posudu, razbiti u nju sva jaja i umutiti. Dodati prašak za pecivo. Zatim postepeno uz neprekidno mućenje dodavati polovinu mase brašna i polovinu mleka dok se masa potpuno ne sjedini. Dodati rastopljeni puter, sol, vanilin šećer prema ukusu ili želji. Nastaviti mućenje uz dodavanje ostatka brašna, mleka i vode dok se smesa potpuno ne sjedini i sve grudvice ne iščeznu. Iza toga ostaviti da smesa odstoji na hladnom 30 minuta, može i u frižideru.
2. Uzeti tiganj specijalne namene za palačinke, namazati mu dno uljem, može razlivanjem ili mazanjem silikonskom četkom. Tiganj mora dobro da se zagreje pre nego se počne sa pečenjem. Posle svake palačinke ponoviti postupak dodavanja ulja koje treba samo da se razlije po tiganju. Ukoliko ste sipali više jednostavno odlijte ili pokupite višak papirnim ubrusom ili salvetom.
3. Izvadidti posudu sa smesom za palačinke iz frižidera i blago promešati sa kutlačom. Najbolje je da odaberete kutlaču koja idealno zahvata količinu smese koja se taman razlije po tiganju.
4. Izliti jednu kutlaču smese u tiganj, a zatim razliti tu smesu po tiganju tako da ravnomerno prekrije dno. Peći kratko na maksimalnoj temeraturi, opet po ukusu, obično oko minut. dok se meče nožem pažljivo odvajati krajeve kako bi se palačinka oslobodila i bila raspoloživa za okretanje. Protresite malo tiganj dok se palačinka ne odlepi, a zatim laganim pokretom na gore izbaciti u vis palačinku dok taman koliko joj je potrebno da se okrene i vrati nazad u tiganj. Peći i sa druge strane duplo kraće nego što ste pekli sa prve strane.
5. Pačene palačinke odlagati na plitki tanjir stavljajući ih jednu preko druge. Nakon što ste ispekli i poslednju palačinku po sopstvenom ukusu možete ih odmah filovati džemom, marmeladom, nutelom ili nekiim slanim filom opet po želji. Ukoliko ih volite mekane, onda pre filovanja nekoliko minuta prekrijte palačinke naslagane na tanjiru nekom posudom kako bi se uparile.

Napomene i zabeleške: