

Základní recept na palačinky:

- 0,5 l mléka
- 2 vejíčka
- 200 g hladké mouky
- 40 g moučkového cukru
- špetku soli



- 1) v mléce rozšleháme vejce, sůl a moučkový cukr.
- 2) Za stálého šlehání budeme postupně přidávat mouku, až vznikne hladké a řídké těstíčko.
- 3) Těstíčko nalejeme naběračkou na rozpálenou pánvičku vytřenou lehce olejem a krouživým pohybem těsto rozlijeme po celé ploše pánvičky do tenké vrstvy.
- 4) Necháme zatuhnout, palačinku opatrně obrátíme a osmažíme i z druhé strany.
- 5) Upečené palačinky skládáme na talířek.
- 6) Naplnit je můžeme džemem, sladkým tvarohem, jablkovými povidly, plnit ušlehanou šlehačkou, nutelou, dozdobit čerstvým ovocem..

Je jen na nás, jak palačinky naplníme. Vybíráme hlavně podle toho, co nám chutná. :)

Klidně si je můžeme udělat i „naslano“ - na další stránce jsme proto připravili pár dalších tipů.



Jahodová pěna do palačinek:

- 200 ml smetany na šlehání
33% nebo 40%
- 2 bílky
- 100 g krupicového cukru
- 3 lžičce citrónové šťávy
- špetku soli
- 200 g čerstvých jahod



- 1) Do bílků přidáme špetku soli a vyšleháme je na tuhý sníh. Pokud šleháme elektrickým šlehačem, tak v momentě, kdy nám sníh začíná houstnout snížíme rychlost otáček. Pokračujeme ve šlehání, dokud nám sníh nezhoustne.
- 2) Nyní postupně zašleháme krupicový cukr a pak citrónovou šťávu.
- 3) Nakonec přidáme na kousky nakrájené jahody a našlehanou šlehačku. Krém si můžeme připravit ještě před pečením palačinek a nechat ho v chladničce, dokud ho nebudeme potřebovat.

Palačinky se šunkou a pórkem plněné sýrem



- 0,5 litrů mléka
- 2 vejce
- 250 g hladké mouky
- šunku 100 g
- pórek (menší kousek)
- kudrnatou petrželku nebo bazalku
- 250 g sýru gouda nebo ementálu
- dle chuti sůl a mletý pepř

- 1) Do větší misky si dáme mléko, vejce a sůl a vše prošleháme. Poté postupně zašleháme hladkou mouku. Vše důkladně prošleháváme na hladké a řídké těstíčko. Dále přidáme na drobné kousky nakrájenou šunku, pórek a kudrnu (té dáme jen trošku). Ochutíme mletým pepřem po případě solí a vše promícháme.
- 2) Na sporáku řádně rozežřejeme pánev. Jakmile je rozežřátá, mašlovačkou na ní nanese tenkou vrstvu oleje. Po chvíli na pánev pomocí naběračky nalijeme dostatečné množství těsta a krouživým pohybem těsto rozlijeme po celé ploše pánve. Těsto necháme opéct a poté je pomocí vařečky nebo špachtle obrátíme na druhou stranu a také jí opečeme do zlatova.
- 3) Hotovou palačinku přendáme na talíř, posypeme ji nastrouhaným sýrem, srolujeme a ideálně ji přikryjeme poklopem (aby nám rychle nevychladla).

Dobrou chuť