SKUHAJ.SI



Palačinke s skuto in orehi

Chef Dagmar Čehovin
Vrsta jedi: sladica
Čas priprave: več kot 1 ura
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Pripravimo testo za palačinke in spečemo štiri do šest palačink, ne preveč tanke.
Nadev: V skledi zmešamo skuto, mlete orehe, sladkor, vanilijo, naribano ekološko pomarančo in pol kisle smetane. Namažemo palačinke in jih prepognemo v trikotnik. Zložimo v ognjevarni pekač. V posodi zmešamo preostalo smetano in sok pomaranče. Prelijemo po palačinkah. Palačinke zapečemo v pečici pri temperaturi 190 stopinjah 20 - 30- minut. Pečene potresemo z žlico mletih orehov.
Za palačinke lahko uporabimo tudi druge oreške, ali pa jih izpustimo iz recepta. Palačinke bodo okusnejše, čejih okrasimo s stopljeno čokolado ali dodamo vaniljiv sladoled.

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 2 kos jajci
- 2 dcl radenske
- 100 g mletih orehov
- 1 pomaranča
- 2,5 dcl kisle smetane
- 200 g albuminske skute
- 250 g gladke moke
- 1 dcl mleka