



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

- 2 jajca
- 200 g moke
- dober ščep soli in popra
- 20 rezin šunke
- 10 rezin sira
- 400 ml mleka
- 4 žlice olja - priporočam olivnega

Pečene slane palačinke s sirom in šunko

Chef Ana Kristanc

Vrsta jedi: prigrizek

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

V posodo stremo 2 jajca, dodamo moko, mleko, sol, olje, poper. Vse to dobro zmikamo, da ne nastanejo grudice. Ker smo olje dodali v maso, nam ga ni potrebno dodajati na ponev preden nanjo zlijemo maso za palačinke.

V manjšo ponev zlijemo 1 srednjo veliko zajemalko mase. Na eni strani jo pečemo na temperaturi 8/9 toliko časa da zmes ne zglada več tekoča in se ne sveti več temveč postane motna oziroma pečena. Nato jo obrnemo za par sekund, toliko da se ji na drugi strani naredi kakšna zapečena pikica. Takšne odstranimo na krožnik ter jih sproti pokrivamo z drugim krožnikom obrnjenim naokrog, da bodo ostale tople. Tako jih pokrijte tudi če vam kakšna ostane in ne želite da bi se vam posušile in postale ob krajeh trde. Postopek ponavljajte toliko časa da vam zmanjka zmesi.

Pečene palačinke nadevamo s sirom in šunko, ter jih dobro prepečemo na pečici in postrežemo.

Lahko jih nadevate tudi z drugimi slanimi sestavinami.

Dober tek!