SKUHAJ.SI



Vanilijeve palačinke z domačo marmelado

Chef Ana Kristanc
Vrsta jedi: sladica
Čas priprave: 20 minut ali manj
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

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

- 2 jajca
- 170 g moke
- mali ščepec soli
- 3 žlice smetane
- 350 ml mleka
- 2 vrečke vanilijevega sladkorja
- 100 g slivove marmelade
- 1 žlička vanilijeve esence

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Več mojih receptov najdete na www.ljubeznipolnaskleda.si

V posodo stremo 2 jajca, dodamo moko, mleko, vanilijev sladkor, esenco in olje. Vse to dobro zmiksamo, 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 zgleda 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 premažemo s slivovo marmelado in zvijemo v rolado ali v trikotnik.

Lahko jih premažemo tudi z drugimi sladkimi premazi.

Dober tek!