SKUHAJ.SI



Česnove palačinke z biftkom in margarino

Chef Ana Kristanc
Vrsta jedi: prigrizek
Čas priprave: do 45 minut
Količina 1
Zahtevnost: srednje lahek

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

- 1 jajce
- 80 g moke
- 180 ml mleka
- 2 žlici česnovega olja
- ščepec soli in popra- ni nujen
- 60 g tatarskega biftka
- 4 žlice margarine
- malce majarona za okras

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Več mojih receptov najdete na www.ljubeznipolnaskleda.si

V posodo stremo jajce, dodamo moko, mleko, sol, poper in česnovo 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. Prav tako bo česnovo olje dodalo palačinki prav posebno aromo. 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 najprej z margarino nato pa z domače narejenim biftkom. Palačinko zvijemo in po želji popečemo na pečici.

Dober tek!

Za pomoč pri nakupu, nasvete ali naročilo pokličite brezplačno na: **080 23 46**