

Palačinke (osnovni recept)



Manje više svi znamo kako se prave palačinke , ali evo za početnike dobro će doći točan omjer sastojaka . Svima nam je poznato kako to ide kad pravimo smjesu za palačinke , dodamo previše brašna pa nam smjesa bude gusta , zatim dodamo mlijeka pa opet bude previše rijetka i tako u nedogled, dok ne pogodimo pravu gustoću , a zatim imamo dvije litre nepotrebne smjese koju trebamo ispeći .

SASTOJCI :

400 g brašna

400 ml mlijeka

400 ml mineralne vode

2 jaja

4 žlice ulja

Prstohvat soli

DODATNI SASTOJCI :

Ulje za mazanje tave (po potrebi)

POSTUPAK :

1 . u posudu staviti sve sastojke , kratko ih sjediniti pjenjačom te zatim sve izmiksati štapnim mikserom kako bi u potpunosti nestale grudice ...

2 . po potrebi tavu za palačinke premazati kistom ...

3 . u zagrijanoj tavi peći palačinke s obje strane dok ne poprime lagano zlatnu boju ...

4 . tokom pečenja , pečene palačinke prekriti čistom kuhinjskom krpom kako se rubovi ne bi sasušili ...

NAPOMENE I SAVJETI :

1 . Ako tokom pečenja nastaju rupice na palačinkama, to znači da je tava prevruća i da treba smanjiti temperaturu .

2 . Tavu je potrebno premazati s malo ulja, količina ovisi o tavi.

3 . Ovaj recept je neutralan pa ga možete koristiti za slane palačinke npr. pohane , punjene gljivama, mljevenim mesom , povrćem itd. ... ili za slatke npr. s Nutellom, višnjama , umakom od vanilije, sladoledom itd. ...

4 . Ako koristite obični mikser, možete preskočiti postupak s pjenjačom .

5 . Nemojte misliti da je pogreška jer u recept ide 800 ml tekućine, a 400 g brašna – sve je točno, pa nemojte dodavati više brašna .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri