

PALAÄŒEINKA

StÄ™eda, 05 listopad 2014

Nejspíš; to znáte – nÄ›kdy se palaÄ›inky prostÄ› hned tak nepovedou, špatnÄ› se smaÄ›í, trhají se a jsou dost mastné... MoÄ›ná pÄ™i jejich pÄ™pravÄ› dÄ›láte nÄ›kolik chyb, které vám brání tento snadný a rychlý pokrm dÄ›lat Ä›. Mám pro vás pár vychytávek, jak je zvládnout perfektnÄ›.

ingredience:

200 ml polotučného mléka 10 ml oleje

2 vejce

1 balíček vanilkového cukru

špetka soli

140 g hladké mouky

olej nebo máslo postup: Aby palaÄ›inky byly nadýchané, nemíchejte je vaÄ™kou Ä›íčkou jiným, ale vezměte si raševku a tÄ›sto našlehejte. Dostane se tak do nÄ›j vzduch a tÄ›sto bude vláčné. Další dÄ›leÄ›itá tÄ›sto se musí udÄ›lat asi hodinu pÄ™edem. Mouka nabobtná a potom se palaÄ›inky krásnÄ› smaÄ›í. Pokud je peÄ›ete hned první dvÄ› se vÄ›tšinou pÄ™ipálí - ale není to pánev ani tukem, ale tÄ›stem, které potÄ™ebuje svÄ›j Ä›as. Základem palaÄ›inek tenkých jako papír je dostatečnÄ› tekuté tÄ›sto, aby se rozlilo po pánvi. Trhají se vám palaÄ›inky? MÄ›le nedoÄ›kavost. Nalijte necelou nabÄ›raÄ›ku tÄ›sta na pánev, rovnomÄ›rnÄ› jej rozprostÄ™ete a nechte smaÄ›it, dokud není celé ploše matné a pevné. Pak teprve obraÄ›te a smaÄ›te z druhé strany. Jakmile budete obracet ještÄ› nedopeÄ›ené tÄ›sto, palaÄ›inka se vám roztrhne. A ještÄ› zajímavost nakonec - z kudlanÄ›ího škapulíÄ™e: "manÄ›elé jsou jako palaÄ›inky, vÄ›tšinou toho prvního vyhodíš.." d@niela