

Закуска

- [Палачинки с прясно мляко](#)
- [Палачинки с прясно мляко \(от Боби\)](#)

Палачинки с прясно мляко

класически-палачинки-с-прясно-мляко

Палачинки – няма какво да се обяснява за тях. Най-обичаната закуска от малки и големи. В същото време, те са идеални и за предястие, и основно ястие, и въпреки, че за закуска сме свикнали да ги похапваме с нещо сладко, с палачинки се приготвят и солени вкусотиин като палачинкова торта, например. Могат да се напълнят с всевъзможни плънки, пиле, кайма, картофено пюре или плънка от типа „изчисти хладилник“. В някои страни се нарязват на тънки ленти и се сервират в горещ бульон, а за палачинкова торта с шоколад дори няма да споменавам. Едно е ясно – палачинките са нещо универсално.

Преди време получих въпрос – защо няма рецепта за обикновени палачинки, то с това трябваше да започнеш. Отговорът е – не знам. Най-вероятно, защото след като си направил хиляди палачинки действаш по усет и не замерваш продуктите, че да напишеш рецепта, а докато се сетиш, че си имал намерение да мериш, сместа за палачинки вече е готова. Ами – ето я най-после рецептата! Продуктите са прилежно измерени, изписах един химикал с обяснения и семейството е доволно, че съм скокнала по тъмно да въртя палачинки.

Казват, че съвършената палачинка е тънка, гъвкава, с дантелени краища и равномерен цвят. Има много различни рецепти и въпреки, че изглежда елементарно да се направят палачинки, те си имат някои малки особености. Двете важни неща са гъстотата на сместа и температурата на тигана. Когато сместа е много рядка, палачинките ще залепват, ще се разкъсват, а когато е твърде гъста – ще стоят жилави и евентуално, недопечени. Това ни води до въпроса за температурата на тигана. Той трябва да е добре загрят, но не твърде силен, защото палачинката бързо ще получи цвят, а в същото време вътре ще остане сурова.

Опитните домакини са наясно, че има и един трети важен момент – колко точно тесто да се налее в тигана. Тук правилото „един черпак“, според мен, е много подвеждащо, защото черпаците, а и тиганите са с най-различни размери. Тестото трябва да е достатъчно, че да покрива дъното на тигана на тънък, равномерен слой. Аз ползвам тиган с диаметър 28 см., но ако вашият е 24, например, и мерим с един и същи черпак, палачинките ви ще са по-дебели.

Накрая, преди да напиша продуктите, трябва да кажа, че сместа за палачинки може да се приготви предварително, дори е желателно. Тоест, на въпроса – може ли да забъркам смес за палачинки от предната вечер, отговорът е – Да, може. Това, което ще се случи е, че докато сместа престоява, брашното ще се овлажни от течността и на сутринта ще ви изглежда по-гъсто, та ще трябва да коригирате гъстотата като добавите мъничко течност – вода или мляко. Казвайки това, мисля, че е важно и друго нещо, което е от значение за младите домакини – яйцата са с различна големина, различните брашна поемат течностите по различен начин, така че тестото ви може да стане малко по-гъсто или малко по-рядко.

Спазвайте пропорциите, но вярвайте на очите и инстинкта си и добавете течност или брашно, ако се налага.

палачинки с прясно мляко

Продуктите за 14-16 палачинки за тиган с диаметър 28 см.

- 3 яйца
- 200 г. брашно
- 500 мл. прясно мляко (по желание – 50:50 мляко и вода)
- щипка сол
- 1 с. л. захар (ако ще ги ползвате за солена плънка, не слагайте захар)
- масло за намазване на тигана (може да ползвате мас или олио, но ароматът ще е различен)

Приготвяне:

Разбийте яйцата (и захарта) с миксер или вилица. Добавете млякото, разбъркайте и добавяйте брашното на части. Внимавайте да не се получат бучки.

Оставете готовата смес за палачинки да престои около 30 минути, разбъркайте и коригирайте гъстотата, ако се налага.

Загрейте тигана, намаслете дъното и изсипете сместа в единия край. Бързо завъртете тигана, така че сместа да се разпредели равномерно по цялото дъно.

След като крайчетата на палачинката започнат да се отлепят, обърнете и изпечете от другата страна.

Сервирайте готовите палачинки със сладко, мед, сирене, плодове – както ги обичате! У нас всеки ги хапва различно. Дъщерята – с малиново сладко, таткото – с мед, баткото – както дойде ☐

как се правят палачинки с прясно мляко

Палачинки с прясно мляко (от Боби)

Ingredients

- 3 large eggs
- 1 1/4 cups whole milk (10 fluid ounces; 280ml)
- 1 cup flour (5 ounces; 140g)
- 1 tablespoon melted unsalted butter or vegetable oil (1/2 ounce; 15ml), plus more for cooking
- Pinch kosher salt
- 1 tablespoon (8g) sugar, if making sweet crepes
- 1 tablespoon minced fresh herbs, such as parsley, tarragon, chervil, or chives (optional; for savory crepes)

Directions

1. **For the Batter:** Combine eggs, milk, flour, melted butter or oil, salt, and sugar (if using) in a [blender](#). Start blender on low speed and increase to high. Blend until smooth, about 10 seconds. Add herbs (if using) and pulse to combine. (Alternatively, you can combine the ingredients in a mixing bowl and whisk vigorously until smooth.)
2. **To Cook:** Heat a 10-inch nonstick or well-seasoned cast iron or carbon steel skillet over medium heat for 2 minutes. Lightly grease with oil or butter, using a paper towel to wipe out the excess.

20170206-spinach-egg-cheese-crepe-02-750x563.jpg

3. Hold the pan's handle in one hand and pour in 3 to 4 tablespoons (45 to 60ml) batter, swirling and tilting pan immediately to spread batter in a thin, even layer over bottom of pan.

20170206-spinach-egg-cheese-crepe-02-composite-750x563.jpg

4. Let cook until top looks dry, about 20 seconds. Using a thin metal or nylon spatula, lift one edge of crepe. Grab that edge with the fingers of both hands and flip crepe. Cook on second side for 10 seconds, then transfer to a plate. Repeat with remaining batter. Fill

crepes as desired (such as with butter, sugar, and lemon juice; with butter and jam; with [ham, cheese, and eggs](#); or with [spinach and feta](#)) and serve. Crepes can also be made ahead and stored, unfilled and wrapped in plastic, in the refrigerator for up to 3 days. Reheat in a nonstick pan to serve.