

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

Revision #1

Created 2020-05-30 18:17:44 UTC by batezippi

Updated 2020-05-30 18:18:36 UTC by batezippi