

Vaša naloga je, da se prelevite v
prave male šefe kuhinje in specite
PALAČINKE



V pomoč pri delu naj vam bo PP.
Ne pozabite na higieno pri delu z živili.
Želim vam veliko veselja pri delu.

Pripomočki za delo

- Posoda za maso.
- Ponev.
- Lopatica za obračanje.
- Električni (ali ročni) mešalnik.
- Merilna posoda.
- Kuhinjska tehtnica.
- Zajemalka.
- Žlica.
- Predpasnik.
- Kuhinjska rokavica.
- Kuharska kapa.



Sestavine (količina za 2 osebi) :

0,5 l mleka

24 dag moke

2 jajci

sol

maščoba za pečenje (mi uporabljamo olje)



POSTOPEK

Vse sestavine postopno dodaj v posodo (najprej mleko, nato jajca in s pomočjo žlice počasi vmešaj še moko). Nato vse skupaj zmešaj z električnim mešalnikom in pusti nekaj minut počivati.

V ponev vlij malo olja in segrej. Odvečno olje odlij v skodelico in ga zavrzi.

V ponev vlij približno pol zajemalke mase (odvisno, kako velike in kako debele palačinke želiš narediti). Nato jih popečeš na obeh straneh, pri obračanju si pomagaj z lopatko. Pečene polagaš na segret krožnik.

Palačinke premaži s poljubnim nadevom (palačinko lahko premažeš s kisló smetano in marmelado, nutelo, različno marmelado ali jih preprosto pokapljaš z limoninim sokom skupaj s cimatom in sladkorjem).



NAMIGI

Palačinke lahko postrežeš prepognjene v trikotnik ali zavite v obliki rolade.

Za sladkosnedce jih po vrhu potreseš še s sladkorjem v prahu.

Če masi dodaš nekaj kapljic olja, boš med peko porabil manj olja za v ponev.

Za rahlejšo maso in bolj rahle palačinke masi dodaj mineralno vodo (Radensko).

Posebno okusne so palačinke pečene na maslu (pazi da maslo ne segreješ preveč).

Testo naj počiva vsaj 30 minut.

Masi lahko dodaš kislo smetano.



NALOGA

Sedaj pa ... VESELO NA DELO!

Zapiši svoja doživetja in izkušnje ob peki palačink.

Tako bomo, ko se zopet vidimo v šoli, oblikovali nove nasvete, ki bodo prišli prav vsem kuharskim mojstrom.

