Ať nemáte palačinky jako podrážku. Česká kuchařka vám poradí, jak na ně

aazdravi.cz/at-nemate-palacinky-jako-podrazku-ceska-kucharka-vam-poradi-jak-na-ne

Všechny příspěvky autora Hana Bordovská 19. 12. 2022

Palačinky jsou za prvé oblíbeným jídlem snad každého dítěte, za druhé příležitost k experimentu, protože je můžete naplnit prakticky čímkoliv, a budou chutnat skvěle. Příprava palačinek sice není nic složitého, pokud však toužíte, aby byly skutečně luxusní, mrkněte na následující rady.

Suroviny

Na přípravu 8-10 palačinek budete potřebovat:

- 125 g hladké mouky
- špetka soli
- 2 vejce
- 300 ml mléka
- sádlo

Mouku prosejte

Mnohým z nás se suché ingredience prosévat nechtějí, ale rozdíl ve finální konzistenci je skutečně znatelný. Poroto vezměte síto a hladkou mouku dvakrát, třikrát prosejte.

Vejce rozkvedlejte v mléku

Nerozklepněte vejce do mouky, naopak je přidejte k mléku, rozkvedlejte a poté pomalu přelévejte jednou rukou k mouce, druhou šlehejte metličkou. Jakmile vše smícháte, ještě chvíli míchejte, finální těsto má mít konzistenci husté smetany.

Nechte těsto uležet

Ideálně si přípravu palačinek naplánujte tak, že jakmile všechny ingredience smícháte, necháte směs 15–30 minut odpočinout v lednici. Mouka potřebuje čas, aby nabobtnala. Pokud na to nemáte čas, můžete myslet dopředu a zadělat těsto den předem, vůbec mu to neublíží.

Vynechte cukr

Na přípravu palačinek potřebujete pouze mouku, vejce, mléko a špetku soli. Cukr přidávat nemusíte, protože stejně budete palačinky sladkou náplní plnit, a pokud se rozhodnete pro slaný obsah, není potřeba mít sladkou i samotnou palačinku. Navíc těsto s cukrem se mnohem hůře opéká, protože palačinka se pak více přichytává a připaluje.

Foto: Shutterstock

Použijte nerezovou pánev

Nerezová pánev umožní těsto rozlít skutečně do tenka, navíc palačinku lépe propeče. Nerez způsobí zezlátnutí a křupavý okraj.

Smažte na sádle

Sádlo je mnohem méně přilnavé než další tuky, takže je pro smažení palačinek na nerezu ideální. Jak na sádle smažit? Nejprve rozehřejte nerezovou pánev nasucho, výkon plotýnky nastavte na 2/3 maxima. Přibližně 5 cm nad pánev umístěte dlaň a jakmile ucítíte sálat teplo, přidejte polovinu lžičky sádla. Až se rozpustí, ztlumte plotýnku na polovinu. Těsto ještě promíchejte a naberte z něj do pánve jednu naběračku, pánví otáčejte do stran, aby se těsto rovnoměrně rozlilo.

Kdy palačinku otočit?

Až horní strana zaschne a bublinky v těstě popraskají, palačinku podeberte, obraťte a chvilku pečte na druhé straně, než se objeví zlaté puchýřky, poté sundejte. A pamatujte, že první palačinka se vždycky

nepovede. Pokud se vám další palačinky trhají, potřebujete přidat trochu mouku, pokud se špatně roztékají, přilijte pár lžic mléka.

Foto: Shutterstock

Nenechte si ujít