Pečené palačinkové koblížky

https://varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/pecene-palacinkove-koblizky.html

Pečené palačinkové koblížky jsou univerzální přílohové pečivo. Dají se podávat na sladko i na slano. Vhodně doplňují saláty, pomazánky i paštiky. Ani druhý den neztratí nic ze své nadýchanosti a chuti.

Na přípravu 6 kusů palačinkových koblížků budeme potřebovat

- 2 celá vejce
- 100 ml mléka
- 100 g hladké mouky
- Špetku soli
- Formu na pečení muffin o průměru 7 cm
- Tuk na vymazání formy (Omega, olej nebo sádlo)

Postup přípravy pečených palačinkových koblížků

Formu na pečení muffin vymažeme tukem. Troubu zapneme a nastavíme teplotu na 220 °C.

Mouku prosijeme přes síto a promícháme se špetkou soli. V misce rozšleháme mléko s vajíčky. Do rozšlehané směsi postupně, po lžících, přidáváme mouku. Ručním šlehačem to jde velmi snadno a rychle.

Těsto si přelijeme do džbánku nebo postačí i zavařovací sklenice. Naběračkou bychom kapali po formě a to nechceme.

Formu na pečení vložíme do trouby a necháme ji předhřát, až do doby, než se z ní lehce začne kouřit. Formu vyndáme a energicky palačinkové těsto rovnoměrně rozlijeme do šesti vymazaných otvorů.

Těsto by mělo dosahovat něco málo přes polovinu hloubky formy.

Formu vrátíme doprostřed trouby a na minutovníku si nastavíme 18 minut.

Po celou tuto dobu pečení troubu neotevíráme.

Koblížky jen lehce nabudou a mají krásnou zlatavou barvu. Necháme je trochu vychladnout a pak je vyndáme. Jde to lehce.

Koblížky jsou pružné.

Uvedená dávka je pro 2 osoby, ale budete-li chtít koblížků více, přepočítejte uvedené suroviny.

Palačinkové koblížky mám nejraději k salátu Coleslaw a k pomazánce z makrely či jiných rybiček.