Palačinkové těsto základní

https://varimesmarcelou.cz/testa/palacinkove-testo-zakladni.html

Příprava palačinkového těsta je rychlá a jednoduchá. Nemusíte se bát, že se něco pokazí. Těsto lze použít na palačinky „na sladko“ i „na slano“.

Na přípravu 6 -7 palačinek o průměru 20 cm si připravíme

- 2 celá vejce
- 2 špetky soli
- 20 g rozpuštěného másla (ne horkého)
- 250 ml vlažného mléka
- 125 g hladké mouky
- 1 polévkovou lžíci oleje

Pokud budete palačinky zapékat třeba se špenátem, houbami či mletým masem, nebojte se do těsta přidat ještě

- Několik strouhnutí muškátového oříšku
- 1 rozetřený stroužek česneku (pokud ho máte rádi)
- Lístky tymiánu
- Nasekané jehličky rozmarýnu

Postup přípravy palačinek

Při přípravě palačinkového těsta si můžeme vybrat. Buď použít robot, nebo vlastní sílu. Záleží jen na vás. Já většinou používám robot, protože jeho metly mají více síly a energie než moje pravá ruka.



Fotopostup přípravy a pečení palačinek
Zdroj:Marcela Hackerová

Do robotu upevníme metlu na šlehání. Do mísy rozklepneme 2 celá vejce, přidáme 2 špetky soli a rychlost nastavíme na poloviční výkon.

Po celou dobu přípravy těsta na palačinky robot nevypínáme.

Těsto na palačinky musí být bez hrudek a dokonale hladké.

Asi po minutě prošlehávání k vajíčkům přilejeme rozpuštěné máslo a následně, po částech, vlažné mléko. Do dokonale prošlehané směsi po lžících přidáváme mouku.

Po spotřebování mouky necháme robot pracovat ještě minutu. Těsto musí být bez hrudek a dokonale hladké. Necháme ho odstát asi 15 minut.

TIP: Pokud se vám stane, že v těstě na palačinky zůstanou hrudky mouky (při použití robotu by se to nemělo stát) nezoufejte. Těsto prolijte přes síto a problém bude odstraněn.

Nyní záleží na vaší úvaze, zda budete podávat palačinky na sladko. Pokud jste se rozhodli pro sladké, máte těsto hotové. Pokud se rozhodnete palačinky plnit slanou náplní, nebojte se do těsta přidat třeba lístky tymiánu nebo nasekané jehličky rozmarýnu.

Výborné je přidat pár strouhnutí muškátového oříšku a ti, co mají rádi česnek, mohou klidně přidat 1 stroužek rozetřený se solí. Česnek je výborný, pokud budete palačinky plnit špenátem či mangoldem.

Palačinky také můžete plnit houbovou smaženicí nebo mletým masem a dát je zapéct do trouby.

Pánev na palačinky necháme dostatečně zahřát, palačinky se pak budou dobře péct. Zmuchlaným

ubrouskem, lehce namočeným do 1 polévkové lžíce oleje (opravdu více oleje na smažení 6-7 palačinek nebudeme potřebovat) potřeme dno pánve.

Po zahřátí oleje (cca půl minuty) nalijeme do pánve jednu naběračku palačinkového těsta, pánev zvedneme a krouživým pohybem pánve těsto rozlijeme po celém dnu pánve.

Já jsem použila pánev o průměru 20 cm. Pánev vrátíme zpět na zdroj tepla. Když povrch palačinky zmatní, je jedna strana opečená. Trvá to krátce. Palačinku obrátíme.



Palačinka opékající se v pánvi po obrácení
Zdroj: Marcela Hackerová

Druhou stranu palačinky opékáme přibližně 1 minutu. Můžeme si zkontrolovat stav opečení nadzvednutím okraje palačinky.

Po upečené palačince opět přejedeme dno ubrouskem namočeným v oleji a celý postup opakujeme do spotřebování těsta. Palačinky musí být tenké a nesmí být nasáklé tukem.