

Crêpes jsou palačinky pro gurmány



Co jsou zač a jak je udělat?

Již ze samotného názvu je patrné, že **crêpes pocházejí z Francie**, konkrétně z bretaňské oblasti. Často jsou také označovány jako francouzský národní pokrm. Název byl odvozen z latinského slova *crispane* bolí *stočený*.

Suroviny na přípravu už s největší pravděpodobností máte doma, takže s pečením nemusíte otálet. **Crêpes lze připravit jak na sladko, tak na slano**, a podávat tak prakticky kdykoliv během dne.

Pokud chcete skutečně zazářit a hodláte smažit ve velkém, rozhodně si pořídte speciální plochou pánev, nebo dokonce kamennou plotýnku. Chybět by vám neměla ani dřevěná plochá špachtle, díky které těsto rovnoměrně rozprostřete. Palačinky tak budou vždy krásně tenké a hladké.

Ve Francii se typicky sypou cukrem a zakapávají citronovou či limetkovou šťávou, a ačkoliv i toto spojení vytváří dokonalou chuť, vy se pusťte do rozmanitějších receptů. Pár nápadů jsme pro vás připravili.

Crêpes Suzette

Asi nejznámější a nejoblíbenější druh palačinky s romantickým příběhem o svém vzniku. Verze o původu jsou sice sporné, nicméně nejvíce se vypráví ta o budoucím králi Spojeného království Eduardu VII., jenž se dvoril dívce jménem Suzette. Při jedné slavnostní večeři pro ně mladý číšník připravoval dezert na pánvi a likér přidávaný do sladké omáčky údajně omylem vzplál. Číšník však neváhal, připravené crêpes omáčkou přelil a podával. Princ byl jedinečnou chutí a prezentací nadšený, a tak na počest své milé dezert pojmenoval *Crêpes Suzette*.

Na přípravu budete potřebovat:

- 250 g hladké mouky
- špetku soli
- 3 menší vejce
- 1 lžíci cukru (pro lepší chuť doporučujeme vanilkový)
- 50 g másla
- ½ litru plnotučného mléka (popřípadě 250 ml mléka a 250 ml smetany)

Sirup:

- 100 g cukru krystal
- 60 g másla
- šťáva z jednoho menšího citronu
- šťáva ze 4 větších pomerančů
- 4 lžíce pomerančového likéru (popřípadě brandy)
- celá skořice
- lžička strouhané pomerančové kůry

Nejprve si připravíme těsto. Mouka musí být lehoučká a bez hrudek, proto ji prosejeme do větší mísy přes jemné sítko. Přidáme sůl, vejce, cukr a prošleháme. Poté vlijeme postupně mléko a znovu šleháme do hladka. Nakonec vmícháme rozpuštěné máslo. Těsto necháme 30 minut až hodinu odležet. Rozpálíme pánev, potřeme máslem a vlijeme asi půl hrnku těsta. Pomocí špachtle či pouze kroucením pánve rozlijeme těsto po celé ploše a z obou stran opékáme dozlatova.

Nyní můžeme připravit omáčku. Do hlubší pánve vsypeme cukr a necháme zvolna mírně zkaramelizovat. Přidáme máslo. Jakmile se rozpustí, vlijeme pomerančovou i citronovou šťávu a pro vůni přihodíme skořici a pomerančovou kůru. Necháme pár minut zredukovat. Do pánve poté vložíme na trojúhelníky přeložené palačinky, zakapeme trochou likéru a ihned zapálíme. Necháme alkohol vyhořet a ihned podáváme.

Crêpes s ricottou, fíky a sušenou šunkou

Netradiční kombinace, kterou si okamžitě zamilujete.

- usmažené crêpes (viz recept výše)
- 250 g sýru ricotta
- 2 lžíce medu + trocha na dozdobení
- 1 lžíce citronové šťávy
- 4 ks fíků
- 150 dkg kvalitní sušené šunky
- hrst vlašských ořechů
- sůl a pepř

Ricottu rozmícháme společně medem a citronovou šťávou, ochutíme solí a pepřem. Do každé palačinky rozetřeme asi lžící připravené směsi a na ni natrháme větší kousky sušené šunky. Fíky pokrájíme na plátky a rovněž poklademe dovnitř. Přeložíme, pokapeme pár kapkami medu a posypeme nahrubo posekanými ořechy.