

Jak na palačinky



Pravidlo č. 1: Žádný cukr

Pokud nechcete místo palačinky servírovat trhance, do těsta **nepřidávejte žádný cukr**. Ano, **ani ten vanilkový**. Vlivem cukru se totiž těsto bude zbytečně připalovat a lepit na pánev. Na výsledné chuti se k horšímu nic nezmění. Ještě horkou palačinku můžete poprášit moučkovým cukrem, obvykle se potírá sladkou zavařeninou, čokoládou nebo kompotem. Pokud do těsta nepřidáte cukr, můžete zbylé palačinky naplnit i slanou náplní, která je stále více populární.

Pravidlo č. 2: Méně je někdy více

Do těsta stačí **minimum přísad - vejce, mléko a hladká mouka, ideálně také sůl**. Přesné gramy a mililitry nejsou až tak důležité, hodí se spíše trénované oko. Určitě se nebojte zdánlivě řídkého těsta - dosáhnete lepšího výsledku než u zbytečně hutné směsi. Těsto se totiž na pánvičce lépe rozlije. Mouku do mléka rozmixovaného s vejcem přesejte, vyhněte se hrudkám a těsto nadlehčíte. Pokud se v těstě přece jen vytvoří nevzhledné hrudky, přelijte hotové těsto ještě jednou přes síto.

Pravidlo č. 3: Nespěchejte

Místo klasické vařečky **sáhněte raději po cukrářské metličce**, což opět pomůže prokypřit výslednou konzistenci. **Nebojte se, že jsou na těstě malé bublinky, to určitě není na škodu**. Hotové těsto **nechte ideálně půl hodiny odpočinout v pokojové teplotě**

, začne působit lepek a nebude se tolik trhat. **I během pečení těsto v míse průběžně promíchávejte**, aby mouka neklesala ke dnu.

První palačinku berte jako nutnou úlitbu, málokdy se povede dokonale, obvykle bývá zbytečně tlustá nebo se naopak trhá. Jakmile se pánev zahřeje a obalí tukem, všechno bude fungovat, jak má! Vašeho palačinkového pokusného králíka si s klidným svědomím vychutnejte během přípravy těch dalších, které už budou jistojistě dokonalé.

Žádnou další magii v tom nehledejte. Někdo doporučuje přidávat do těsta minerálku kvůli nakypření, máslo či olej, aby se těsto nepřipalovalo. Pokud se však budete držet doporučených postupů a nebudete příliš horliví, žádný podobný trik nemusíte používat.

Pravidlo č. 4: Kouzlo v pánvi

Investice do nízké pánve s nepřilnavým dnem není vůbec zbytečná. Smažit palačinky můžete samozřejmě i na klasické litinové pánvi, ale to vyžaduje schopnost dokonale ovládnout teplotu pánve, abyste nemuseli používat zbytečně velké množství tuku. Pokud máte rádi palačinky, určitě doma **speciální pánvičku s teflonovou úpravou a nízkým dnem** využijete. Kromě palačinek se bude hodit i pro přípravu omelet nebo různých placiček. Při smažení nebudete potřebovat příliš tuku, **takovou pánev stačí zlehka potřít mašlovačkou namočenou v oleji nebo ještě lépe - v přepuštěném másle**. To totiž palačince dodá bonusovou chuť.

Pravidlo č. 5: Moment otočení

Nejlepší je k obracení palačinky nepoužívat žádné nástroje. Pokud máte pánev s nízkým dnem, **zvládnete ji otočit jako profesionálové ve vzduchu**. Je potřeba také odhadnout moment, kdy je těsto rovnoměrně opečené. Když budete palačinku neustále nadzvedávat nebo ji otočíte předčasně, těsto se snadno potrhá.

Když se těsto ze spodní strany dostatečně opeče a zatáhne, samo se od pánvičky odlepí. Vyhněte se tedy zbytečnému odškrabávání. Za velkou částí potrhaných palačinek může nedočkavost. Říkáte si, jak tento moment vystihnout? **Nemějte zbytečně rozpálenou plotnu**, abyste eliminovali riziko rychlého spálení. **Ve správnou chvíli se těsto začne zacelovat i svrchu a začnou se na něm vytvářet drobné bublinky. To je signál k otočení!**

Náš tip: Pomerančové palačinky

Těsto na palačinky: *300 ml mléka, 2 vejce, 130 g hladké mouky, špetka soli*

Pomerančová omáčka: *100 g třtinového cukru (případně cukr krupice), čerstvě vymačkaná šťáva ze čtyř pomerančů, vanilková esence, dle chuti rum na oflambování*

Z těsta usmažíme tenké palačinky a necháme odpočinout pod alobalem, aby úplně nevychladly. Na větší pánvi necháme na mírném plamenu rozeřát cukr. Nemícháme, aby se nelepil na vařečku, jen lehce přehazujeme. Když se vytvoří světlý karamel, přidáme máslo a pomerančovou šťávu, necháme zvolna probublávat, aby se vytvořila celistvá omáčka. Na závěr přidáme trochu vanilkové esence. Podle chuti můžeme oflambovat. Palačinky doporučujeme v omáčce celé vykoupat a ihned podávat.