Děláme palačinky a omelety

Palačinka nebo omeleta?

Palačinkové těsto je lité polotekuté těsto a **připravuje se z mléka nebo sodovky, hladké nebo polohrubé mouky a malého množství práškového cukru**. Při větším množství cukru se připaluje. **Vejce přidáváme celé nebo jen žloutky** a těsto vždy mírně osolíme.

Oproti tomu **těsto na omelety je hustější než palačinkové těsto**. Přidáváme do něj také **více vajec a méně tekutiny a mouky**.

Můžeme je rovněž připravit **jenom z vajec**, a to následovně:

- jednoduchým **zamícháním surovin**
- nejdříve připravíme **tuhý sníh** a pak přidáme **žloutky a jiné přísady**
- **vymícháme žloutky s cukrem** a přidáme **další suroviny, včetně bílku**

Naplnit či zapéct?

Palačinky i omelety **plníme různými slanými i sladkými náplněmi**. Plněné omelety nebo palačinky jsou tak vynikajícím hlavním jídlem nebo moučníkem. Po naplnění **marmeládou, ovocem nebo třeba špenátem** je stočíme nebo přeložíme a v případě sladké varianty posypeme cukrem, čokoládou, ořechy…

Další možností jsou také **zapékané palačinky nebo omelety**, kdy do zapékací misky **mezi jednotlivé vrstvy palačinek klademe náplň**

a vše před pečením zalijeme mlékem s vejcem a cukrem a**necháme zapéct dozlatova**.

Základní recepty:

Palačinky

500 ml mléka, 2 vejce, 10 g cukru, sůl, hladká mouka, tuk na smažení

Do poloviny mléka přidáme vejce, cukr, špetku soli, hladkou mouku a vypracujeme hladké těsto, do kterého dolijeme zbytek mléka. Těsto necháme chvilku odležet, pak je nalijeme na pánev s rozehřátým tukem a krouživými pohyby rozlijeme těsto po celé ploše pánve. Upečeme z obou stran.

Omelety

250 ml mléka, sůl, 30 g práškového cukru, 4 vejce, 80 g hladké mouky

Při přípravě nadýchané neboli suflé omelety, která se většinou dělá se sladkou náplní, oddělíme žloutky od bílků. V mléku rozmícháme špetku soli, práškový cukr, žloutky a hladkou mouku a vypracujeme hladké těsto. Nakonec do těsta vmícháme tuhý sníh z bílků. Na rozpálený tuk vlijeme vaječnou hmotu, zmírníme teplotu a omeletu přikryjeme asi na 12 minut pokličkou, aby zůstala nadýchaná.

Palačinky a omelety pro pokročilé:

Omeleta plněná zmrzlinou

4 vejce, 90 g polohrubé mouky, cukr krystal, citrónová kůra, 3 bílky na sníh, 2 žloutky, vanilkový cukr, zmrzlina – např. vanilková, moučkový cukr na posypání, máslo na vymazání, likér a ovoce na zdobení

Připravíme piškotovou hmotu z ušlehaných bílků s polovinou cukru. Žloutky utřeme s cukrem, přidáme citrónovou kůru a mouku. Vzniklé řídké těsto smícháme s tuhou hmotou ušlehaných bílků. Pečeme ve vymazané a vysypané formě v předehřáté troubě na 200°C asi 8 minut. Upečené piškotové těsto vyjmeme, necháme vychladnout a rozkrojíme na čtyři výseče. Vyšleháme tuhý sníh z bílků, přišleháme žloutky a vanilkový cukr. Výseče z piškotové hmoty dáme na ohnivzdorné talíře, nožem vykrájíme ze zmrzliny plátky a poklademe na hmotu. Úplně vše zakryjeme tuhým sněhem, posypeme moučkovým cukrem. Povrch prudce ožehneme v troubě. Doplníme likérem a ovocem dle fantazie.

Zapékané palačinky s tvarohem

Na těsto: *75 g hladké mouky, 50 g škrobové mouky, 1 vejce, sůl, 5 g cukru, 50 ml vody, 300 ml mléka*
Na zalití před pečením:*1 vejce, 125 ml mléka, 20 g cukru*
Na náplň: *4 vejce (odděleně žloutky + bílky), 50 g másla, 50 g + 20 g moučkového cukru, 2 lžíce oleje, sůl, 1 lžička vanilkového cukru, nastrouhaná citrónová kůra, 300 g nízkotučného tvarohu, 50 g rozinek*

Smícháme mouku, škrobovou moučku, vejce, trochu soli a cukru, mléko, vodu a vymícháme palačinkové těsto. Na oleji usmažíme 8 palačinek. Žloutky, změklé máslo, cukr, vanilkový cukr, špetku soli a cukrovou kůru utřeme do pěny, přidáme tvaroh a rozinky. Z bílků ušleháme sníh a vše opatrně smícháme. Ochuceným tvarohem potřeme palačinky, zavineme a překrojíme na půlky. Poloviny naskládáme šikmo nastojato do zapékací misky. Troubu předehřejeme na 200°C. Zbývající vejce a mléko a cukr ušleháme a palačinky

přelijeme. Pečeme 30 – 40 minut v předehřáté troubě na 200°C.

Palačinky se špenátem

Těsto:*1/4 l mléka, 4 vejce, sůl, muškát, 50 g rozpuštěného másla, 125 g mouky, máslo na smažení*
Náplň: *750 g čerstvého špenátu nebo 600 g mraženého, 2 lžíce oleje, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 50 g uzené slaniny, 1 žloutek, 50 g čerstvě nastrouhaného parmezánu, 100 g italského smetanového sýra Mascarpone (možno nahradit měkkým tučným tvarohem), muškát, sůl, 100 g sýra*

Mléko, vejce, sůl, muškát a máslo dobře rozmícháme. Přidáme prosátou mouku. Těsto hněteme asi 2 minuty šlehačem. Poté necháme asi 30 minut odstát. Na pánvi rozpálíme máslo a smažíme palačinky. Upečeme 8 palačinek a necháme je vychladnout. Očistíme špenát, krátce jej povaříme a necháme vychladnout. Na pánvi rozpálíme olej a podusíme na něm nasekanou cibuli, česnek a na kostičky nakrájenou slaninu. Přidáme vymačkaný špenát a znovu podusíme. Zeleninu necháme vychladnout a pak do ní vmícháme žloutek a sýr. Omelety naplníme špenátem, stočíme a vložíme do vymazaného pekáčku. Utřeme tvaroh nebo tvarohový sýr, okořeníme muškátem a osolíme. Směsí potřeme povrch omelet. Pečeme v předehřáté troubě na 175°C asi 20 minut.

Palačinky se skořicovou omáčkou a jablky

Na těsto: *200 g hladké mouky, 400 ml mléka, 4 vejce, sůl, skořice, citrónová kůra*
Na náplň: *300 g švestek z kompotu, 1 lžíce bílého jogurtu, 1 lžíce moučkového cukru, 300 g švestkových povidel*
Na zalití pro zapečení*: 250 ml mléka, 2 vejce, olej*

V mléce rozšleháme hladkou mouku, přidáme vejce, sůl, citrónovou kůru a skořici. Na pánvi usmažíme tenké palačinky. Švestky rozmixujeme, přidáme jogurt, cukr a povidla. Palačinky potřeme směsí, smotáme a vložíme do vymazané zapékací misky. Zalijeme rozšlehaným vejcem v mléce a zapečeme při 200°C.

Palačinky po vlámsku

1 bílá bageta, 10 vajec, 1 litr mléka, 125 g másla na pečení, práškový cukr

Do kastrolu dáme mléko, přivedeme do varu a stáhneme z ohně. Z veky nakrájíme tenké plátky, vložíme je do mléka, zakryjeme pokličkou a necháme je máčet. Potom vidličkou rozmělníme plátky chleba, abychom dostali řidší kaši. Necháme trochu vychladnout a do vlažné kaše přidáváme vejce za pilného míchání a vypracujeme jakési palačinkové těsto. Na pánvi na másle potom z něho postupně pečeme palačinky, které ukládáme v míse pod pokličkou, aby nevychladly. Podáváme teplé, posypané cukrem.

Selské palačinky

Palačinky dle základního předpisu + náplň: 200 g šunkového salámu, 50 g anglické slaniny, 100 g žampiónů, 1 větší cibule, 3 rajčata, 3 vejce, pepř, sůl, mletá paprika

Uděláme palačinky. Najemno nakrájenou cibuli zpěníme na rozehřáté slanině, přidáme nakrájené žampióny, pepř, sůl, papriku a dusíme. Podle potřeby podlijeme vodou. Když jsou houby měkké, přidáme nakrájený salám, oloupaná a pokrájená rajčata a vejce. Touto směsí potom plníme palačinky.

Hermelínová omeleta

3 vejce, 2 lžíce hladké mouky, 50 ml mléka, bazalka, mletá paprika, kořenicí směs Vegeta, 1/2 hermelínu, olej

Rozšleháme vejce s hladkou moukou a mlékem. Ochutíme vegetou, bazalkou a mletou paprikou. Směs nalijeme na pánev, na rozehřátý olej. Po chvíli omeletu posypeme kousky nakrájeného hermelínu a dosmažíme.