

Palačinke s blitvom, sirom, mesom...

Palačinke od dagnji, krumpira...

# Palačinke

Ljetne palačinke sa svježim voćem



# Sadržaj

Slatki umaci za  
palačinke

str. 4-5



Palačinke s kokosom  
Palačinke na firentinski  
Palačinke s mesom  
str. 6-7

Palačinke od lješnjaka  
Palačinke sa smokvama  
Palačinke sa svježim  
voćem  
Američke palačinke  
Palačinke s četiri sira  
str. 8-9



Palačinke Provance  
Palačinke s piletinom

str. 10-11

Palačinke s bosiljkom  
Palačinke od heljde  
Palačinke na francuski  
Palačinke s blitvom  
str. 12-13

Savici s pastrvom  
Palačinke od dagnji  
str. 14



Začinjene palačinke  
Omlet iznenadenja  
Palačinke "Alfredo"  
Palačinke sa šunkom  
Palačinke s jagodama  
str. 16-17



Palačinke s kruškama  
str. 18



Slatko-kisele palačinke  
Palačinke od riže i račića  
Crepes Suzette  
Palačinke Valencia  
str. 20-21

Palačinke od bundeve  
Palačinke sa sirom i  
radičem  
str. 22



# Palačinke

REKORD: Najveća palačinka napravljena

## Umak od karamela

100 g šećera, 40 g maslaca, 125 g vrhnja, 20 ml ruma

Rastopite šećer, dodajte maslac, vrhnje i rum.  
Umak prokuhajte i dodajte mu voće prema ukusu.  
Prelijte preko palačinki i poslužite.



## Umak od oraha

1/8 l mlijeka, 125 g vrhnja, 100 g šećera, 3 žumanjka, 60 g poprženih oraha

Prokuhajte mlijeko, vrhnje i šećer te maknите umak sa štednjaka. Umiješajte žumanjke i miješajte dok se umak ne zgusne. Protisnite ga kroz cjedilo i dodajte orahe. Ostavite da se hladite stavite u vodu s ledom i istucite pjenjačom. Pjenasti umak poslužite dobro ohlađen uz palačinke.



## Umak od čokolade

125 g slatkog vrhnja, 15 g meda, mahuna vanilije, 100 g čokolade za kuhanje

Prokuhajte vrhnje s medom i razrezanom mahunom vanilije, izvadite srž vanilije i dodajte ga vrhnju, a mahunu izvadite. Rastopite čokoladu na pari i u nju umiješajte vrhnje. Poslužite vruće. Ako se umak ohladi, postat će tvrd. Želite li hladan umak, uzmite dvostruku količinu vrhnja.

je u Rochdaleu. Bila je teška tri tone, široka 15 m i imala je dva mil. kalorija



## Pjenasti umak od vina

6 žumanjaka, 50 g šećera, 1/8 l vina marsale, 10 ml komovice

Pjenasto istucite žumanjke i šećer. Umiješajte marsalu i komovicu. Miješajte kremu na pari dok se ne zgusne i poslužite.



## Umak od jagoda

250 g jagoda, 60 g šećera, 1/2 narančine kore, 20 ml ruma, prstohvat cimeta

Izmiksajte jagode. Šećer i narančinu koru prokuhajte u šest žlica vode i procijedite. Dodajte rum i prstohvat cimenta te sve umiješajte u jagode. Poslužite dobro ohlađeno.



## Umak od malina

200 g malina, 50 g šećera, 2 žličice limunova soka, 40 ml likera od malina

Od očišćenih malina i ostalih sastojaka izmiksajte svježi umak. Poslužite dobro ohlađen s palačinkama.

# Palacinke

SLAVLJE: U Irskoj, V. Britaniji, Kanadi,





## Palačinke s kokosom

30 g gheeja (indijskog maslaca), 300 ml nezaslađenoga kokosova mlijeka, 100 g brašna, 100 ml mlijeka, 3 jaja, 200 g kineskoga kupusa, 100 g graška šećerca, tikvica, 1/2 crvene paprike, 4 prutića kineskog vlasca, 100 tofu, 3 žlice ulja, žlica sojina umaka, 3 žlice limetina soka, 1/2 žličice đumbira u prahu, 2 žličice smeđeg šećera

Izmiješajte 200 ml kokosova mlijeka, brašno i mlijeko. Dodajte ghee i pola žličice soli te jaja. Narežite kupus na rezance, papriku na kriške, tikvicu na kolutove, vlasac na valjke duge dva cm, a tofu na kockice. Zagrijte žlicu ulja i popržite tofu. Stavite ga u zdjelu te začinjite sojinim umakom i prstohvatom čilija u prahu. U tavi zagrijte dvije žlice ulja te popržite papriku i grašak. Dodajte kupus i tikvice te popržite. Dodajte vlasac sa 100 ml kokosova mlijeka te umiješajte limetin sok, đumbir, šećer i tofu. Ispecite jednu stranu palačinke, okrenite, nadjenite, preklopite i ispecite.

## Palačinke na firentinski

češnjak, 125 ml ekstra djevičanskog maslinova ulja, 500 g skuhanog špinata, prstohvat muškatnog oraščića, 125 g svježeg sira ricotte, 125 g parmezana, 125 g brašna, 0,5 l mlijeka

Ispecite 12 palačinki kako inače pečete. Propirjajte češnjak. Dodajte špinat, sol, papar i prstohvat muškatnog oraščića. Maknite s vatre te pomiješajte s ricottom i pola parmezana. Za umak zagrijte ulje i dodajte brašno miješajući. Ulijevajte mlijeko i miješajte dok se ne zgusne. Dodajte sol, papar, oraščić i parmezan. Stavite dvije-tri žlice na svaku palačinku. Smotajte i stavite u namašćenu posudu. Prelijte umakom i pecite na 200°C dok ne postanu zlatne.

## Palačinke s mesom

Palačinke: 3 jaja, prstohvat soli, 300 g brašna, 125 ml toplog mlijeka, 60 ml ulja, 250 g naribano pecorina; umak: 125 g pancete, luk, mrkva, 300 g mljevenog mesa, 450 rajčice, 300 ml temeljca, 250 ml vina

Izmiksajte sastojke za palačinke i ispecite. Na maslacu popržite pancetu, luk i mrkvu. Ulije pola vina pa kad djelomično ispari, dodajte trećinu temeljca. Dolijevajte vino i temeljac. Nakon 15 min dodajte nasjeckanu rajčicu, sol i papar. Umak treba biti gust. Palačinke labavo smotajte. Stavite u lim. Prelijte umakom i pospite sirom. Začinite te pecite 10 min na 200°C.



## Palačinke sa smokvama

sastojci za palačinke, 12 cmih smokava, 2 žlice tamnog rumu, 80 ml šećera u prahu, 250 ml vrhnja

Izradite smjesu za palačinke. Svaku smokvu narežite na četiri dijela. Stavite ih u tavu te poprskajte rumom i dvjema žlicama šećera. Kuhajte deset minuta. Istucite vrhnje. Ispecite palačinke te svaku nadjenite s malo mješavine od smokava. Zamotajte ih, pospite šećerom u prahu i poslužite uz tučeno vrhnje.

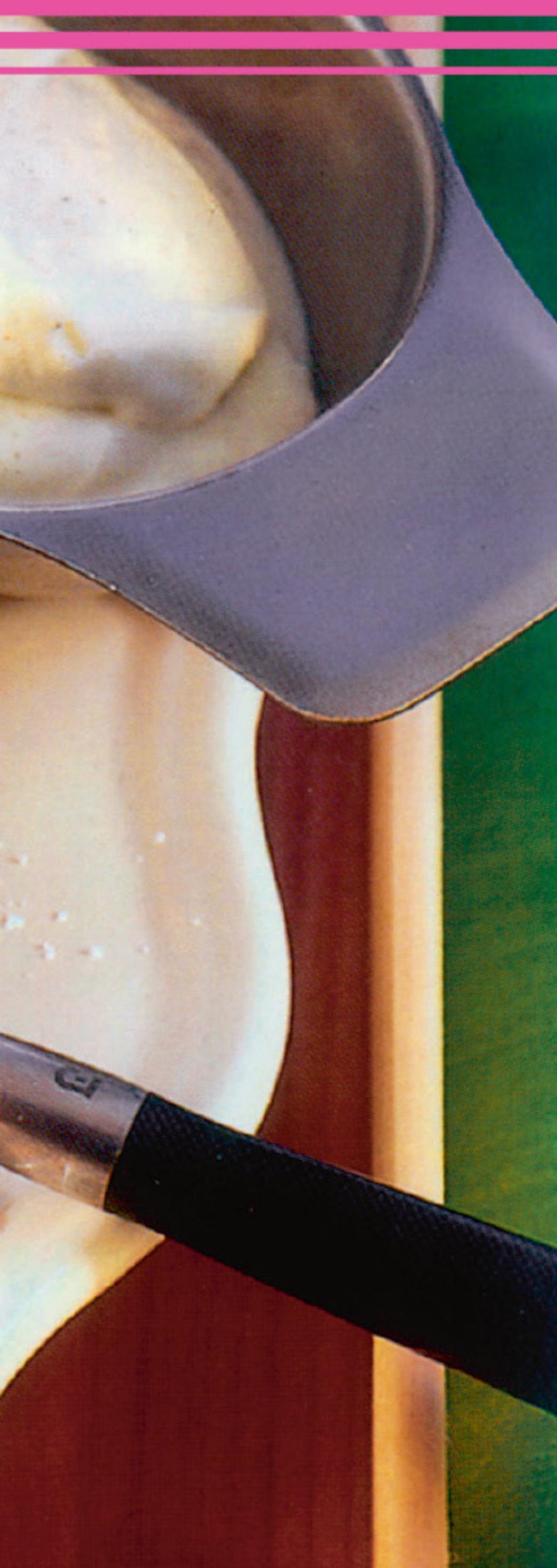
## Palačinke sa svježim voćem

sastojci za palačinke, jabuka, kruška, banana, žlica šećera, limunov sok, 1/8 žličice ekstrakta vanilije, 250 ml šećera u prahu

Pripremite smjesu za palačinke. Ogulite voće, narežite na tanke kriške te ostavite da sat vremena stoji u šećeru i limunovu soku. Kada odstoji, ocijedite voće. Umiješajte vaniliju u smjesu za palačinke pa ulijte u zdjelu s voćem. Pržite palačinke na uobičajeni način te poslužite vruće i posute šećerom u prahu.



pogačica, a ako se posluže uz voće, idealan su hranjiv doručak



## Palačinke od lješnjaka

40 g maslaca, 2 jaja, 200 ml mlijeka, 30 g mljevenih lješnjaka, 50 g brašna, 5 žlica meda, 3 žlice šećera, 50 g nasjeckanih lješnjaka, 2 naranče, 100 ml narančina soka, 2 žlice likera od naranče, žlica masla, 100 g vrhnja, 1/2 žličice vanilije u prahu, 100 g kiselog vrhnja

Umiješajte jaja, mlijeko, mljevene lješnjake, brašno i dvije žlice meda. Dodajte otopljeni maslac. U tavi rastopite dvije žlice šećera. Dodajte nasjeckane lješnjake i miješajte da se karameliziraju. Ogulite naranče i meso odvojite od kožica. Narančin sok zakuhajte s tri žlice meda i na tome dvije-tri minute pržite meso naranče. Izvadite ga i sok ostavite na vatri pet minuta da se zgusne u sirup. Dodajte liker. Namastite vatrostalnu posudu. Malo masla zagrijte u tavi. Ispecite palačinke. Na njih stavite naranče, preklopite ih i stavite u posudu. Rasporedite lješnjake i dvije trećine umaka. Pecite desetak minuta. Istucite šlag, dodajte žlicu šećera, vaniliju i vrhnje pa promiješajte te odmah poslužite palačinke.



## Američke palačinke

115 g bijelog brašna s praškom za pecivo, 115 g integralnog brašna s praškom za pecivo, 30 g šećera, 2 jaja, 300 ml mlačenice, banana, 1 i 1/2 žličica suncokretova ulja

Prosijte oba brašna s malo soli te dodajte šećer. Umiješajte žumanjak s mlačenicom. Istucite snijeg od bjelanjaka. Stavite u tjesto pa dodajte banane. U tavi pecite četiri hrpe tjesteta. Pomiješajte jogurt s cimetom. Stavite dvije palačinke na tanjur, dodajte žličicu jogurta te prelijte žličicom meda. Poslužite.

## Palačinke s četiri sira

bešamel umak, 125 g parmezana, 70 g naribano sira grojera, 70 g naribano sira fontine, 70 g gorgonzole u kockicama, mljeveni crni papar, 2 žlice maslaca

Ispecite palačinke. Napravite bešamel umak. U njega dodajte pola parmezana i sav sir. Namažite dvije-tri žlice te mješavine na svaku palačinku. Labavo ih smotajte i stavite u vatrostalnu posudu namazanu s malo maslaca. Prelijte preostalim umakom. Pospite s malo papra. Pecite ih 15 min i poslužite vruće.



## Palačinke Provance

115 g brašna, 2 jaja, 250 ml 'z bregov mlijeka, 4 žlice ulja, 15 g tvrdog kozjeg sira Capodur; umak od rajčice: luk, češanj češnjaka, konzerva sjeckane rajčice (oko 400 g), prstohvat šećera, peršin; nadjev: 250 g brokule natrgane na cvjetiće, 150 g camembert Vindija narezanog na kockice, 4 žlice svježeg kozjeg sira Capofresh

Prosijte brašno, dodajte jaja, malo soli, postupno ulijevajte mlijeko i miješajte dok ne dobijete glatko tijesto. Ispicite osam palačinki. Za umak u lonac stavite nasjeckani luk, češnjak i rajčicu sa sokom, pa dodajte šećer, posolite i popaprite prema ukusu. Kuhajte na laganoj vatri 10-15 minuta povremeno miješajući dok se ne zgusne. Za nadjev u kipućoj vodi kuhajte brokulju pet minuta pa ocijedite. Dodajte camembert i svježi kozji sir, posolite i popaprite prema ukusu. Gotovi umak od rajčice ispasirajte štapnim mikserom. Dodajte peršin. Nadjenite palačinke, smotajte i složite u pleh. Prelijte umakom od rajčice i pospite naribanim tvrdim kozjim sirom. Pecite 25 min na 200°C.

biti u hladnjaku i do godinu dana, a poboljšava pamćenje, vid te probavu



## Palačinke s piletinom

115 g brašna, jaje, 300 ml mlijeka 'z bregov, žlica suncokretova ulja; nadjev: 50 g indijskih oraha, žličica suncokretova ulja, 300 g filea pilećih prsa Cekin, češanj češnjaka, 2 mrkve, čili paprika, 2 celerove peteljke, 200 g kelja, žlica sojina umaka

Prosijte brašno te dodajte malo soli i papra. Pomiješajte jaje i mlijeko pa dodajte brašnu i promiješajte. Ispecite osam palačinki. Kad ih ispečete, omotajte ih aluminijskom folijom. U tavi popržite orahe. Dodajte ulje te stavite komadiće piletine, usitnjeni češnjak i đumbir te čili papriku. Pržite tri minute. Dodajte narezanu mrkvu i usitnjeni celer pa pržite još dvije minute. Dodajte sojin umak, ulje i orahe pa dobro izmiješajte. Time nadjenite palačinke.



## Palačinke od heljde

60 g heljdina brašna, 40 g pšeničnog brašna, 2 jaja, 100 ml mlijeka, 50 ml mineralne vode, 2 žlice mljevenih lješnjaka, 1/2 žličice soli, 1/2 žličice papra; nadjev: 400 g prokulica, sol, glavica luka, 150 g sira brie, 2 žlice maslaca

Izmiješajte sve sastojke za palačinke i ostavite da kratko odstoji. Prokulice očistite i kuhajte 15 minuta u slanoj vodi. Isperite, a glavice prepolovite. Luk nasjeckajte i popržite na maslacu dok ne postane staklast. Dodajte prokulice i pržite oko pet min. Začinite solju i paprom. Sir narežite na osam kriški. U tavi pecite palačinke tako da kad je okrenete, stavite dvije kriške sira i malo prokulica. Pecite još tri-pet minuta. Preklopite i poslužite.





## Palačinke s bosiljkom

4 žlice maslaca, 3 jaja, 250 ml mlijeka, 100 g brašna, sol, svežanj bosiljka, 400 g koktel-rajčica, 4 žlice maslinova ulja, papar, 100 g parmezana

Rastopite maslac. Jaja i mlijeko dobro izmiješajte pjenjačom s brašnom i pola žličice soli. Tekući maslac dodajte polako uz miješanje. Operite i osušite bosiljak te natrgajte listove. Pola listova dodajte u tijesto i usitnite u kašu. U teflonskoj tavi zagrijte malo masnoće, dodajte malo smjese za tijesto i tanko razlijte. Pecite pet-sedam minuta dok ne postane zlatnosmeđa. Okrenite i još kratko pecite. Ponavljajte dok ne potrošite tijesto. Gotove palačinke pokrijte i držite na topлом u pećnici zagrijanoj na 80°C. Koktel-rajčice operite, prepolovite i popržite na maslinovu ulju četiri-pet min, posolite i popaprite. Tanko narežite listove bosiljka pa palačinke napunite rajčicama i bosiljkom te pospite parmezanom.

## Palačinke na francuski način

10 palačinki, 40 dag vrganja, vezica vlasca, 1,5 dl vrhnja za kuhanje, dl maslinova ulja, naribani parmezan

Palačinke trebaju biti tanke. Gljive očistite i narežite na tanke ploške. Pirjajte na maslinovu ulju s kosanim vlascem i posolite. Kad vrganji omekšaju, polovicom smjese nadjenite palačinke i slažite jednu na drugu (u obliku torte) u vatrostalnu posudu. Drugi dio vrganja usitnite u miješalici, dodajte vrhnje za kuhanje i posolite. Prelijte palačinke umakom, pospite parmezanom i zapecite u pećnici.



## Palačinke s blitvom

12 palačinki, 750 g blitve, 2 češnja češnjaka, gotovi bešamel umak, 250 g svježeg sira, prstohvat muškatnog oraščića, 125 g parmezana

Blitvu kuhajte pet minuta, ocijedite i sitno narežite. Propirajte prepolovljeni češnjak pa izvadite. Stavite blitvu s prstohватом soli. Pripremite bešamel. Premažite svježim sirom na palačinke i malo muškatnog oraščića. Stavite dvije žlice blitve na svaku polovicu palačinki. Presavijte u oblik trokuta. Nauljite lim i poslažite palačinke. Prelijte bešamelom i parmezanom. Pecite 20-25 minuta na 180°C. Poslužite vruće.

# Palačinke



Izvor: "Jela s maslinama", "Zalogajčići, lagani obroci i užina", Mozaik knjiga

## Savici s pastrvom

8 velikih palačinki, 170 g riblje paštete, 85 g potočarke, 1/2 krastavca izrezanog na tanke ploške, 4 usitnjena dimljena fileta pastrve (svaki oko 75 g)

Zagrijte pećnicu na 180°C. Palačinke držite na toplome mjestu. Na sredinu svake palačinke razmažite malo riblje paštete, rasporedite oprane listove potočarke, nasjeckani krastavac i komadiće dimljene pastrve. Čvrsto zarolajte palačinke kako biste zatvorili nadjev, a zatim svaku dijagonalno prerežite popola i odmah poslužite. Umjesto palačinki možete pripremiti i tortille.

## Palačinke od dagnji

12 dag brašna, jaje, mlijeko, malo soli, 75 dag dagnji, dl maslinova ulja

Napravite malo gušće tijesto za palačinke. Očišćene dagnje istresite u veće cjedilo i ostavite desetak minuta da se dobro ocijede. Pomiješajte ih s tijestom za palačinke. Od te smjese pecite palačinke na vrućem ulju. Poslužite toplo uz svježu salatu.

## Začinjene palačinke

600 g malih brašnastih krumpira, 2 žlice brašna, 100 g slatkog vrhnja, 6 jaja, sol, papar, svježe naribani muškatni oraščić, 4 žlice masti, 2 žlice nasjeckanog vlasca;  
začinjeni sir:  
200 g svježeg sira s 20% masti, 4 žlice mlijeka, 2-3 žlice sitno nasjeckanih začina, 100 g slatkog vrhnja

Operite krumpire i kuhatje 25-30 minuta da omekšaju. Ocijedite, ogulite i dvaput protisnite kroz prešu. Umiješajte u krumpire brašno i vrhnje. Umiješajte jedno po jedno jaje. Začinite solju, paprom i muškatnim oraščićem. Ostavite tjesto da stoji 20 minuta. Pripremite začinjeni sir. Kremasto izmiješajte sir i mlijeko. Posolite i popaprite. Umiješajte začine. Dobro istucite vrhnje, lagano ga umiješajte pa ostavite sir na hladnome mjestu. Zagrijte pećnicu na najniži stupanj. U tavi rastopite mast. Pecite palačinke, složite na tanjur i ostavite na toplo u pećnici. Pečene palačinke premažite začinjenim sirom, preklopite i pospite s malo vlasca. Poslužite tople.

## Omlet iznenadenja

4 jaja, limun, žlica škrobnog brašna, 125 ml mlakog mlijeka, žlica vode, prstohvat soli, žlica maslaca, voćni žeđe prema želji, žlica šećera

Razdvojite žumanjke i bjelanjke. Limun operite i naribajte koricu. Dobro izmiješajte žumanjke, škroбno brašno, mlijeko, vodu, limunovu koricu i sol da dobijete glatko tjesto. Istucite bjelanjke u čvrst snijeg. Umiješajte u smjesu od žumanjaka. Ispecite palačinke. Premažite ih žeđeom i pospite šećerom.

## Palačinke s jagodama

150 g brašna, 2,5 dl mlijeka, 3 jaja, prstohvat soli, 50 g maslaca, 250 g jagoda, 2 kivija, 50 g sirovog marcipana, 2 žlice amarettia, 200 g vrhnja, čokoladne mrvice

Prosijte brašno, dodajte jaja i sol te umutite rijetko tjesto. Ostavite da stoji 30 minuta. Ispecite osam palačinki. Očistite jagode. Kivi narežite na kockice. Jagode i kivi razdijelite na palačinke i savijte. Izmiješajte marcipan s likerom. Istucite vrhnje i izmiješajte s marcipanom. Stavite na palačinke, pospite čokoladnim mrvicama i poslužite.



ispuniti ako se drži ručka tave dok se palačinka okreće, a u drugoj ruci novčić



## Palačinke "Alfredo"

300 g smrznutog špinata, žlica maslaca, muškatni oraščić, 60 g masnijega svježeg sira, 150 g brašna, 200 ml mlijeka, 2 jaja, peršin, 3 žlice ulja, vrećica umaka za tjesteninu, 50 g gorgonzole

Odmrznite špinat, propirajte na maslacu i začinite. Umiješajte sir i ostavite da se ohladi. Izmiješajte brašno, mlijeko i jaja te posolite i popaprite. Dodajte peršin. Ispecite osam palačinki. Nadjev od špinata razdijelite na palačinke, preklopite na četvrtine i stavite u lim. Zagrijte 2,5 dl vode, umiješajte umak i kuhajte pet minuta na slaboj vatri. Gorgonzolu protisnite kroz cjedilo u umak i prelijte palačinke. Zapecite deset minuta u pećnici na 200°C.

## Palačinke sa šunkom

150 g kuhane šunke u komadu, 2-3 jaja, žlica mlijeka, prstohvat soli, 20 g maslaca

Zagrijte pećnicu. Narežite šunku na kockice. Umutite jaja. Umiješajte mlijeko i sol te dodajte kockice šunke. Zagrijte maslac u tavi i ispecite palačinke sa šunkom. Stavite tavu u pećnicu i pecite još tri-četiri minute. Izvadite palačinke i poslužite. Umjesto šunke možete dodati kockice slanine, sveže nasjecane začine i narezani sir.

# Palačinke



Izvor: "Voćne poslastice", Mozaik knjiga

## Palačinke s kruškama

115 g brašna, jaje, 300 ml mlijeka, žlica ulja; nadjev: 115 g kravljeg sira, 3 žlice mljevenih badema, žlica šećera u prahu, 1/2 žličice ekstrakta badema, 5 krušaka; umak: 115 g čokolade, 2 žlice šećera u prahu

Pripremite smjesu za palačinke. Ostavite smjesu da stoji 30 minuta. Ispecite 12 palačinki. Za nadjev u zdjelu dodajte kravlji sir, bademe, šećer i ekstrakt badema te izmiješajte. Kruške izrežite na četvrtine, četiri nasjeckajte na kockice, a preostalu krušku izrežite na kriške i poškropite limunovim sokom. Svaku palačinku nadjenite razmazujući nadjev po četvrtini palačinke, a na nadjev stavite žlicu nasjeckanih krušaka. Preklopite palačinke tako da ih oblikujete u trokut. Pospite ih šećerom u prahu i zapecite osamdeset min. Za umak u zdjelu dodajte čokoladu, šećer i pet žlica vode pa zagrijavajte dok se sve ne rastopi. Kuhajte pet min dok umak ne postane kremast. Prelijte po palačinkama i poslužite.



## Palačinke od riže i račića

75 g bijele riže, 170 g brašna, prstohvat soli, žličica praška za pecivo, žličica tartara, 2 jaja, 150 ml mlijeka, 1,5 žlica ulja; krema od rakovice: 2 žlice kiselog vrhnja, 170 g svježeg mesa rakovice (kozice, škampe, hlap), 2 žlice kopra

Skuhajte rižu u 180 ml vode. Izmiješajte brašno, sol, prašak za pecivo, vrhnje i tartar. U sredini napravite rupu i dodajte istučena jaja s mlijekom. Izmiješajte u glatko tijesto. Na zagrijanom ulju pecite palačinke. Jedna palačinka mora biti od četiri-pet žličica tjesteta, a promjer 7,5 cm. Pecite na jakoj vatri. Za kremu u lončiću ugrijte kiselo vrhnje. Dodajte račiće i miješajte kuhajući dvije minute. Umiješajte kopar te začinite. Na svaku palačinku stavite kremu od račića i ukrasite koprom.



se nazivaju "crepes", vrlo su tanke i poslužuju se s karameliziranim umakom



## Slatko-kisele palačinke

Palačinke: 115 g glatkog brašna, 2 jaja, 200 ml mlijeka; nadjev: 450 g pilećih fileta bez kože i kostiju, 2 žlice pasirane rajčice, 3 žlice ulja, naribana limunova korica i sok, žličica octa, žlica smeđeg šećera, 2 žličice meda, luk, tikvica, žličica sezamovih sjemenki, 2 žlice jakog sojina umaka

Za palačinke prosijte brašno, posolite i poprите. U sredini napravite udubinu. Pomiješajte jaja, mlijeko i 90 ml vode. Ulije u udubinu pa pjenjačom zamutite u brašno da dobijete glatku smjesu. Poklopite i ostavite sa strane. Piletinu narežite na duge tanke štapiće. Pomiješajte pasiranu rajčicu, žlicu ulja, limunovu koru i sok, ocat, šećer te med. Slatko-kiselom umaku dodajte piletinu i protresite zdjelu da se obloži umakom. Na zagrijanom ulju pržite luk narezan na ploške. Dodajte tikvicu narezanu na štapiće duge pet cm i pržite tri minute. Izvadite povrće i stavite sa strane. Dodajte smjesu od piletine i pržite tri-četiri minute. Vratite povrće. Protresite da se sve promiješa i ostavite. Isprecite palačinke. U nadjev dodajte sezamove sjemenke i sojin umak te pržite minutu da se zagriju. Nadjenite palačinke.



## Crepes Suzette

50 g brašna, 2 jaja, 1/8 l mješavine mlijeka i vode, 50 g maslaca, 2 žličice šećera, žličica naribane narančine kore, 100 ml narančina soka, 20 ml limunova soka, 40 ml likera od naranče

Od sastojaka za palačinke pjenjačom izradite smjesu i tijesto ostavite na hladnom 60 minuta. Rastopite maslac, dodajte šećer, naribani narančini koru i sok te smanjite vatru. Pečene palačinke zagrijte u umaku, složite ih, prelijte likerom od naranče, flambirajte prema želji i poslužite.

## Palačinke Valencia

100 g brašna, 90 g šećera u prahu, prstohvat soli, narančina kora, 3 jaja, 1/4 l mlijeka, 5 žlica likera Curaçao, 140 g maslaca, žličica narančina soka, 2 naranče, 4 žlice komovice

Izmiješajte brašno, 40 g šećera u prahu i pola količine naribane kore. Umutite jaja, mlijeko i žličicu likera pa dodajte brašnu. Isprecite osam palačinki. Izmiješajte 100 g maslaca, 50 g šećera u prahu, narančini koru i sok te žlicu likera. Naranče narežite na kockice i po-pržite ih. Njima nadjenite palačinke i stavite ih na pladanj. Prelijte ih rakijom i likerom, zapalite i ostavite da izgori alkohol.

# Palačinke



## Palačinke od bundeve

2 šalice brašna, 1 i 1/2 žličica praška za pecivo, 1/2 žličice sode bikarbune, žličica začina za pitu od bundeve, 1/4 žličice soli, 3 jaja, 1/3 šalica smeđeg šećera, 1 i 1/4 šalice mlijeka, 1 i 1/4 šalice pirea od bundeve, 3 žlice ulja

U srednje velikoj posudi umiješajte brašno, prašak za pecivo, sodu bikarbonu, začin za pitu od bundeve i sol. U velikoj posudi umutite jaja i šećer. Dodajte mlijeko, bundevu i ulje. Umiješajte brašno dok smjesa ne postane glatka. Na umjerenoj vatri u teflonskoj tavi ispecite palačinke. Po vrhu prelijte sušene brusnice ili grožđice omekšane u мало toploga javorova sirupa i pospite s malo prženih oraha.

## Palačinke od sira i radiča

12 dag brašna, jaje, mlijeko, sol; nadjev: 60 dag krem-sira, 50 dag parmezana, 40 dag crvenog radiča, žlica paste od srdele, 3 dag maslaca; umak: 25 dag bundeve, 5 dag bijelog dijela poriluka, 2 žlice maslinova ulja

Pripremite smjesu za palačinke. Narežite radič na trake te ga popirjajte kratko. Siru dodajte pastu, 20 dag parmezana i radič. Nasjeckajte poriluk, a bundevu narežite na kockice. Pirjajte 10 minuta u juhi od povrća. Ispecite 8 palačinki, nadjenite i svaku narežite na 3 dijela. Stavite ih u posudu i gratinirajte 5 min. Na umak posložite palačinke.