PALAČINKE - BOURRIOLS

Tradicionalne palačinke iz centralne Francije

4 porcije

Sestavine:

- 125 g ajdove moke
- 125 g pšenične moke
- ½ čajne žličke fino mlete soli
- 500 ml sirotke
- maščoba za peko (olje, maslo)

Priprava palačink s sirotko

Sirotko hranimo v hladnem prostoru (hladilnik) nekaj dni, preden jo uporabimo. V posodi zmešamo obe moki in sol. V sredini naredimo luknjo. Počasi vlivamo sirotko in mešamo. Pokrijemo s krpo in pustimo nekaj ur na sobni temperaturi, da testo naraste in se na površini naredijo mehurčki. Pred začetkom peke dodamo v testo stopljeno maslo, zato da ni potrebno vedno znova naoljiti ponve. Če je testo pregosto, lahko dodamo nekaj vode. Spečemo jih enako kot palačinke in jih serviramo z marmelado, medom ali uporabimo meso in/ali sir za slano opcijo.

Avtorica recepta: Marie-Claire Frederic

Več receptov s siri najdete tukaj.

Izdelki uporabljeni v tem receptu:

Posoda za sir

Kupite na Kefirko.com

Morska sol

Kupite na Kefirko.com