

PALAČINKE S KEFIRJEM NA TRI SLASTNE NAČINE



Sestavine:

Sestavine za palačinke:

- 3-4 jajca
- 1/2 litra kefirja
- 200-250 g moke
- 4 žlice sladkorja (lahko rjavega)
- ščepec soli
- vanilja v prahu ali semena, nastrgana iz vaniljevega stroka

Sestavine za nadev iz kremnega kefirja:

- približno 250 g kremnega kefirja (odcejamo približno 20 ur)

- 1 rumenjak
- naribana lupinica 1/2 limone
- ščep vanilje v prahu
- 2 žlici rjavega sladkorja

Predlogi za druge sestavine:

- nutela
- lešniki, orehi, mandlji, kokosova moka
- pražen kokosov čips
- drobno sadje (maline ribez, jagode itd.)
- domača jagodna marmelada
- hruškov džem z ingverjem in kokosom

Priprava kefirjevih palačink

Sirnemu kefirju dodamo vse zgornje sestavine za nadev in rahlo premešamo. Z mešalnikom pripravimo maso in jo pustimo počivati približno 15 minut, da se zgosti. Če je masa pregosta, jo razredčimo z mlekom. Vročo ponev poškopimo s sprejem proti prijemanju, ki ne vsebuje nobene maščobe, in palačinke popečemo na obeh straneh. Na pečeno palačinko damo 2 polni žlici nadeva in jo zavijemo. Zavite palačinke odlagamo v pekač, ki smo ga poškopili s sprejem proti prijemanju. Palačinke po vrhu premažemo z ostankom namaza. Pečico ogrejemo na 200 °C pečemo približno 20 minut. Po gratiniranih palačinkah potresemo kokosov čips.

Različne ideje za palačinke

Palačinke, ki ostanejo, namažemo z nutelo, marmelado itd., lahko pa jih tudi obložimo s sadjem ali potresemo z mletimi lešniki. Če masi za testo dodamo še približno žlico moka, da postane testo gostejše, lahko naredimo palačinke na palčkah, ki so videti kot lizike. Gosto testo zlijemo v ponev, vanj potisnemo zobotrebec z debelejším koncem in palačinko spečemo z obeh strani.

Avtorica recepta: Urška Fartelj

Več receptov s kefirjem najdete [tukaj](#).

Izdelki uporabljeni v tem receptu:



Kefir Fermentor

[Kupite na Kefirko.com](http://Kefirko.com)



BIO zrna mlečnega kefirja

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)



Posoda za sir

[Kupite na Kefirko.com](https://www.kefirko.com)