



Палачинки со цимет, праски и малини

Праските потпечени во грил тавата се одлична летна идеја за тие да добијат боја и вкус. Овде ги спојуваме со сос од малини и мали Американски палачинки со вкус на цимет.



Состојки:

- 130 милилитри млеко
- 60 грама стопен или омекнат путер
- 5 кафени лажички ванилин шеќер
- 1 супена лажица цимет
- 100 грама брашно
- 3 праски
- Полна рака малини

Чекор 1

Време е за сецкање: Исечкајте ги праските. Ги отсекуваме закривените краеви за да добиеме рамна површина за потпекување.

Чекор 2

Загрејте ја грил тавата додека да се вжести и потоа ставете ги праските со месестиот дел надолу.

Можете да ставите и малку масло на површината на тавата за праските полесно да добијат воја.

Печете ги додека да добијат боја и додека да се појават линии на праските. Повремено превртувајте ги.

Чекор 3

Ставете ги малините во тенџере со вода и шеќер. Овде користиме ванилин шеќер за да го засилиме вкусот.

Крчкајте ги на среден оган околу 8-10 минути додека малините да се разварат и сосот да се згусне.

Чекор 4

Време е за палачинки: Во брашното ставете млеко, омекнат путер и шеќер и убаво измешајте.

На крај ставете го циметот. За палачинките да нараснат кога ќе ги пржите, ставете малку прашок за пециво.



Земете ја Делимано тавата за палачинки и намачкајте ја со масло, а потоа во неа ставете мали палачинки.

Свртете ги по неколку минути. Овде ни требаат лесни и мали палачинки кои подоцна ќе ги користиме како основа за овошјето.

Чекор 5

Време е за сервирање: Ставете 3 палачинки во чинија. Врз секоја палачинка ставете по една праска и на крај прелијте ги со згуснатиот сос од малини.

Можеби треба да ставите малку шеќер во прав или мед одозгора зашто малините можат да бидат горчливи.

Совет

Потпечените праски можат да бидат одличен додаток на секое јадење. Пробајте ги во салата со пилешко и јоргованче или замотајте ги во парма шунка и сервирајте ги како предјадење!

Користени производи:



Грил тава



Сад за сос



Тава за палачинки



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk