



Палачинки со сливи и сладолед

Сливите ги има во изобилие во текот на летото и луѓето обично ги конзервираат за зимата, но зошто да не ги искористите на најдобар можен начин додека се свежи и да ги сервирате на чудесен начин со палачинки и сладолед...



Состојки:

- 2 сочни крупни сливи
- 130 милилитри млеко
- 60 грама стопен или омекнат путер
- 5 супени лажици шеќер
- 65 грама брашно
- Вода
- 2 супени лажици бренди (по избор)

Чекор 1

Во зовриена вода ставете 4 супени лажици шеќер и оставете го да се растопи... Процесот го започнуваме со правење шербет.

Чекор 2

Следно, ќе ги подготвиме сливите. Едноставно пресечете ги на половина, извадете ги семките и потоа исечете ги на тенки парчиња. Свежите сливи се толку вкусни и со нив се работи многу лесно...

Чекор 3

Ставете ги сливите во шербетот додека тој се згуснува и оставете го да се крчка 10 минути на силен оган...

Шербетот ќе стане погуст со испарувањето на вишокот течност и ќе добие прекрасна виолетова боја од сливите.

Доколку сакате, на шербетот можете да му додадете и малку бренди или водка... Тоа ќе му даде специфична арома и поинаква динамика.

Чекор 4

Сега да ги направиме палачинките... Измерете ја потребната количина брашно и просејте го, а потоа во него ставете шеќер, млеко и стопен или омекнат путер.

Сето тоа внимателно измешајте го и за крај во смесата за палачинки ќе ставиме неколку лажици од шербетот со сливи.



Чекор 5

Време е за палачинки: Загрејте ја Делимано тавата за палачинки на средно силен оган и во неа ставете доволна количина од смесата за да се покрие тавата. Навалувајќи ја тавата наизменично на повеќе страни, дозволете смесата да го прекрие целото нејзино дно. По една минута одлепете ги рабовите на палачинката и превртете ја... Сега палачинката е целосно испржена.

Повторете ја постапката и за втората палачинка.

Чекор 6

Време е за сервирање: Сервирајте 2 палачинки на чинија и украсете ги со тенко исечените парчиња слатки сливи... Нивната впечатлива боја изгледа одлично на чинијата... Палачинките прелијте ги со шербетот што ви остана во тавата... Потоа одозгора ставете сладолед кој ќе се растопи врз десертот.

Совет

Оваа идеја за рецепт можете да ја искористите и со кајсии, праски или јаболка, но сливите имат богата боја и вкус совршени за овој рецепт. А зошто да не додадете повеќе парчиња сливи во смесата кога ги приготвувате палачинките? Послужете го ова јадење за појадок или со две лажици за Вас и посебната личност во Вашиот живот!

Користени производи:



Тава за пржење



Тава за палачинки



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