PALACINKY A LA HUGO





Palacinky pre mňa nie sú jedlom na každý deň. A keď už palacinky, tak nech stoja za to! Tieto prosím povinne vyskúšajte a dajte mi vedieť ako vám chutili. Mne neuveriteľne!
Ľahké, nadýchané, luxusné! A kombinácia tvarohu, sliviek so zázvorom a medom je neskutočná. Poďme na to!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
Palacinky:
2 vajcia

3 dcl mlieka
5 veľkých lyžíc hladkej múky
1 vanilkový cukor
štipku soli
trochu oleja
Tvarohová plnka:
250 gramov tvarohu
1 žĺtok
2 veľké lyžice práškového cukru
Slivková poleva:
400 gramov sliviek (najlepšie veľké,tmavofialové, zrelé, mäkké)
kúsok zázvoru
2 plátky masla
2 polievkové lyžice kryštálového cukru
2 polievkové lyžice medu
pár lístkov čerstvej mäty

Postup:
Príprava tvarohu: Tvaroh zamiešajte s 1 žĺtkom a 2 lyžicami práškového cukru.
Príprava sliviek:
Na panvici urobte karamel z 2 lyžíc kryštálového cukru. Pridajte 2 plátky masla, na kocky nakrájané slivky , na drobno nakrájaný zázvor a 2 lyžice medu. Miešajte pár minút na silnom ohni, kým slivky nepustia šťavu. Tá sa spojí s medom a karamelom a vytvorí hustú sirupovú omáčku. (manam!)
Príprava palaciniek:
Vymiešajte 2 žĺtka, mlieko, múku, vanilkový cukor a soľ do hladkej hmoty. Z bielok vyšľahajte sneh, ktorý do palacinkovej hmoty jemne zamiešajte. Podľa potreby pridajte múku alebo mlieko. Cesto na palacinky by sa malo trochu liať aby sa dalo dobre rozliať na panvicu. Na panvici s trochou oleja upečte palacinky. Mne z tejto dávky vyšli 4 kusy. Palacinky so snehom sú trochu hrubšie, ale jemné a nadýchané. Na jednu porciu vám vystačí jedna palacinka.
Teraz už len naplniť tvarohom poliať slivkami a šťavou, pridať pár lístkov mäty a pripravte sa na ťažký úlet!
HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo