

Palacsinta a nagymamám recepteskönyvéből

Hozzávalók:

1. recept

1-2 tojás
4 dkg cukor
csipet só
20 dkg finomliszt
½ l tej
5 dkg zsír a sütéshez
20 dkg töltelék

2. recept

3-5 tojás
csipet só
6 dkg cukor
½ l tej
14 dkg finomliszt
10 dkg zsír a sütéshez
20-30 dkg töltelék

A tojássárgáját a cukorral és egy kevés tejjel összekeverjük. Hozzáadjuk a lisztet, majd a maradék tejet. Hozzákeverjük a sóval felvert fehérjék habját. Kisütjük, megtöltjük.

Megjegyzés:

Egy igazi jolly joker étel – némi trükkel vendégeknek is tálalható desszertként: ételformázóval formára sütjük a kicsit sűrűbbre készített tésztát, 3-4 féle töltelékkel teszünk kínáló-tálkákba és kész is, vagy túrós palacsintához készítünk vaníliásodót, vagy a megtöltött, feltekert palacsintákat felszeleteljük és fopiszkálással felszúrjuk, és így tovább...

Maga a recept cukrot ír, de mi inkább liszttel helyettesítjük, így ha valami csoda folytán maradna pár darab, frissentartó fóliába csomagolva másnap besamel-mártásos zöldséggel töltve, reszelt sajttal megszórva „csőben” megsütjük.