

GOSPODINJSTVO 6. razred

Preseneti svojo družino in jim za zajtrk, malico ali sladico pripravi prav posebne palačinke.

Najprej si natančno preberi recept. Če imaš dolge lase, si jih spni, zaveži si predpasnik in natančno umij roke. Pripravi si vse pripomočke in živila.

Če boš palačinke postregel s čežano, ti priporočam, da jo pripraviš preden začneš delati palačinke.

AMERIŠKE AJDOVE PALAČINKE Z JABOLČNO ČEŽANO

- Sestavine za palačinke:
- $\frac{3}{4}$ skodelice ajdove moke (če je nimaš, jo nadomesti s polnozrnato, pirino ali navadno belo moko)
 - $\frac{3}{4}$ skodelice pšenične moke
 - 3,5 žličke pecilnega praška
 - $\frac{1}{2}$ žličke soli
 - 1 žlica sladkorja
 - 1 in $\frac{1}{4}$ skodelice mleka
 - 1 jajce
 - olje za pečenje

Najprej opomba: skodelica je 2,5 dl, torej je $\frac{3}{4}$ skodelice približno 1,8 dl in $\frac{1}{4}$ skodelice 0,645 dl.

V skledo za mešanje damo obe moki, pecilni prašek, sol in sladkor ter premešamo. Dodamo mleko in jajce ter zmešamo v gladko testo.

V vroči ponvi spečemo palačinke na malo olja na srednje visoki temperaturi. Na vročo ponev vlijemo 2 veliki žlici mase. Ko se na površini prično delati drobni mehurčki, palačinko s pomočjo lopatice obrnemo. Spečemo še na drugi strani. Če imamo večjo ponev, lahko pečemo po tri palačinke (premer pribl. 10 cm) naenkrat. Ko so pečene, jih zlagamo na kup.

Postrežemo jih lahko z različnimi sladkimi stvarmi: medom, svežim sadjem, javorjevim sirupom, čežano ali marmelado.

JABOLČNA ČEŽANA

- Sestavine za čežano:
- 1 žlica sladkorja
 - 3 žlice vode
 - žlica limonovega soka, če so jabolka premalo kisl
 - 4 jabolka
 - ščep cimeta

Jabolka operi, olup, izreži peščiče in nareži na manjše koščke.

V manjši lonec stresi sladkor in ga segrevaj. Počasi se bo stalil. Ko barvo spremeni na zlato rjavo, ga zalij z vodo in dodaj jabolka in ščep cimeta. Kuhaj pokrito na majhnem ognju, dokler se jabolka ne zmehčajo. Pretlači jih s tlačilko za pire, vilicami ali uporabi palični mešalnik, da narediš homogeno zmes. Če so premalo kisl, jim dodaj limonin sok.

Dober tek!

In ne pozabi pospraviti za seboj: posodo splakni in jo zloži v pomivalni stroj ali pomij, očisti pult in kuhalno ploščo.