



SLADKÉ NALIŠNIKY – UKRAJINSKÉ PALAČINKY

PŘÍSADY NA PALAČINKY:

- 2 vejce
- 500 ml mléka
- 2 polévkové lžíce rostlinného oleje
- 1 polévková lžice cukru
- 200 g hladké mouky
- 1 čajová lžička prášku do pečiva
- špetka soli

PŘÍSADY NA NÁPLŇ:

- 30 g vlašských ořechů
- 500 g sýra cottage
- 2 plné polévkové lžíce medu

PŘÍSADY NA OMÁČKU Z LESNÍCH PLODŮ:

- 300 g mražených lesních plodů
- 3 polévkové lžíce pomerančové šťávy

ZPŮSOB PŘÍPRAVY:

1. Palačinky připravíte tak, že budete ve velké míse šlehat vejce, cukr a sůl, dokud nebude směs lehká a nadýchaná. Pak přidáte rostlinný olej a mléko a vše důkladně našlehaté.
2. Jakmile je tekutá směs dobře rozmíchána, přidejte prášek do pečiva a postupně prosívejte mouku, abyste zabránili hrudkování. Důkladně našlehejte, dokud nedosáhnete hladké, řídké konzistence.
3. Nyní když je těsto připravené, vymažte pánev rostlinným olejem a rozehejte ji na středním plameni. Do rozpálené pánve nalijte malé množství těsta a natáčejte ji tak, aby byla celá plocha dna pokrytá tenkou rovnoměrnou vrstvou.
4. Každou palačinku smažte na středním plameni asi jednu minutu, dokud nebude zlatavě hnědá. Otočte ji obráčkem a smažte na druhé straně asi půl minuty. Tento proces opakujte, dokud nespotřebujete všechno těsto. Palačinky odložte stranou.
5. Pro přípravu náplně vložte do mixéru vlašské ořechy a mixujte je, dokud nebudou nahrubo nasekány. Přidejte cottage a med a pokračujte v mixování, dokud nebudou všechny ingredience úplně smíchány. Odložte stranou.
6. Na přípravu omáčky z lesních plodů rozehejte hrnek na středním plameni a vložte do něj lesní plody a šťávu. Jakmile začne směs slabě vřít, snižte teplotu a nechte ji pět minut zvolna vařit, nebo dokud nemá konzistenci omáčky. Odložte stranou.
7. Připravte si palačinky i náplň. Aby vaše nalyšniki měly obálkový tvar, naneste rovnoměrnou vrstvu sýrové náplně na vrchní čtvrtinu palačinky a poté přehněte pravou a levou stranu palačinky směrem ke středu. Vezměte vrchní čtvrtinu palačinky s náplní a zarolujte.
8. Nakonec nalyšniki přelijte teplou omáčkou z lesních plodů a servírujte se sušenými meruňkami nebo rozinkami. Dobrou chuť!