



### 100-ODSTOTNO AJDOVE PALAČINKE

- 0,5 l mineralne vode
- 200 g ajdove moke
- 2 žlički vinskega kamna
- 2 žlički koruznega škroba

Pomembno je, da sestavine gladko zmešamo in pustimo v hladilniku vsaj nekaj ur (najbolje čez noč). Druga pomembna podrobnost je, da zmes pred peko pustimo stati na sobni temperaturi 20-30 minut. Tretji del skrivnosti je vroča ponev – pri 100-odstotno ajdovih palačinkah je bistveno, da je ta zelo dobro segreti, da se palačinke hitro zapečejo. Na plinskem štedilniku bo šlo najlažje.

Če se vam palačinke trgajo, ker ne morete doseči prave temperature, je rešitev, da v testo dodate nekaj, kar bo povečalo elastičnost. Če zaradi alergij ne morete dodati pirine moke ali jajc, lahko problem rešite z žlico tapioke, ki se obnaša, kot če bi v testo dodali dva jajčna beljaka.

### PALAČINKE BREZ JAJC

Palačinkam daje elastičnost predvsem lepilo, ki ga ustvarita voda in moka. Torej, če delamo brez

### »SKORAJ« AJDOVE PALAČINKE

Te lahko pripravimo tako, da zamešamo:

- 4 del mineralne vode
- 100 g ajdove moke
- 50 g pirine svetle moke

Pustimo, da testo stoji nekaj ur v hladilniku, da se lepo poveže. Potem ga vzamemo ven vsaj 20 minut pred pečenjem palačink. Skrivnost dobrih palačink je tudi v tem, da jih pečemo na dobro segreti ponvi, sicer se bodo trgale. Najbolje je to početi na plinskem štedilniku.



### PISANE PALAČINKE

Naredimo izbrano različico testa in potem del prelijemo v drugo posodo. Raztopimo kakav ali fino rožičevo moko in s tem pobarvamo drugi del testa. Ko delamo palačinke, vlijemo v ponev malo bele in zatem malo rjave zmesi. Otroci bodo navdušeni nad pisanimi palačinkami in jih sploh ne bo zanimalo, zakaj niso videti bolj svetle.

mleka in jajc, zamešamo vodo in moko, pustimo stati 15 minut, da se razvijejo glutenske vezi, in šele potem dodamo ostale sestavine.