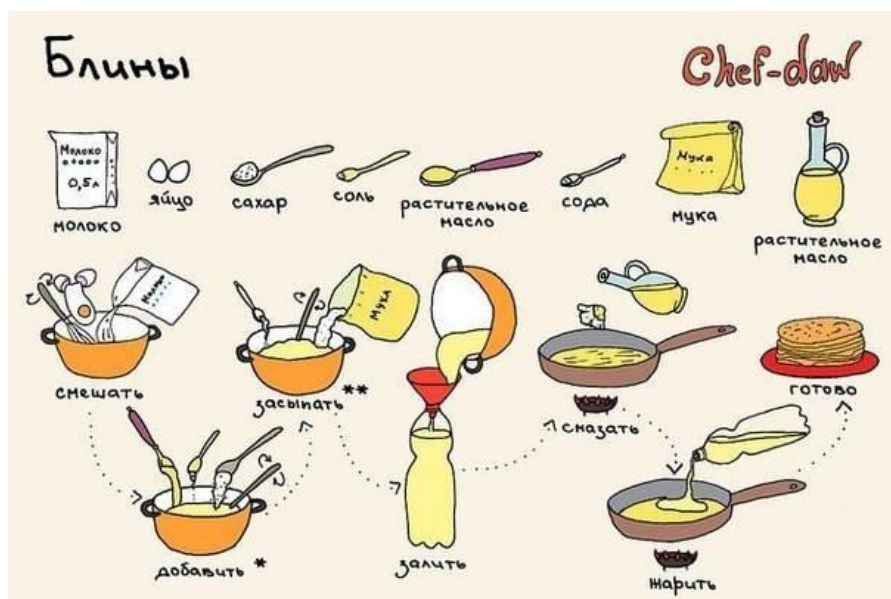


RUSKE PALAČINKE

Današnji hladan dan je kot nalašč za to, da se pogrejemo s toplimi palačinkami. Za spremembo jih pripravite po ruskem receptu. Rusi praznujejo poslavljanje od zime s praznikom Maslenica (pust). Takrat se pogostijo s palačinkami (блины - bljini), ki simbolizirajo sonce, saj so rumene in okrogle. Poglejmo si, katere sestavine potrebujemo za peko. Namesto mleka bomo uporabili kefir!

Sestavine

- 400 ml kefirja
- 200 ml vode
- 2 jajca
- 250 g moke
- 2 jedilni žlici olja
- 3 jedilne žlice sladkorja
- 0,5 čajne žličke sode bikarbone
- ščepec soli



Priprava

1. Zmešaj jajca, sladkor in sol. Dodaj kefir, presejano moko in dobro premešaj testo.
2. Zavri vodo, v njej razstopi sodo bikarbono in vlij v testo med stalnim mešanjem.
3. Če je testo pregosto, mu prilij še malo tople vode. Dodaj še žlico olja in premešaj.
4. Testo naj počiva 5 -7 minut.
5. Premaži ponev z oljem, ko se segreje nalij nekaj testa in peci palačinko po 1 minuto na vsaki strani.

Dober tek!

Приятного аппетита! (prijetnava appetita)

Takšne palačinke smo pri nas pekli danes za zajtrk. O tem, kako smo jih skupaj z učenci IP ruščina in oddelka NIS pekli na naši šoli, pa si lahko preberete v zadnji izdaji Idrijskih novic!

Vir recepta: <http://lady.tochka.net/37657-bliny-na-kefire-retsept-tonkikh-blinov/>