

Májlinával tálaltított palacsinta

Szerző: Juanita
2008. augusztus 18.
Utolsó frissítés: 2013. március 11.

A tálaláshoz:

- 3 dl tej
- 25 dkg liszt
- 2 db egész tojás
- 1 ek olaj
- 1 csapet só
- száraz élesztő kevéske száraz-za tálaláshoz:
- 30 dkg májina
- 0,5 dl májinaszirup
- 1 ek porcukor

A pan-rosához, sütéshez:

- 15 dkg zsemlemorzsa
- 15 dk liszt
- 3 db tojás
- 2 ek vajgott mandula
- 0,5 liter olaj

1 dl tejet elkeverünk 2 egész tojással, egy csipet sóval, 25 dkg liszttel és ha májra teljesen sima, csomómentes, feleresztjük 2 dl tejjel, esetleg kevéske száraz-za-zal, hogy se há-g, se tálalás ne legyen. Ebbe a mennyiségbe tegyünk egy evőkanál élesztőt. Járul ki keverjük. Ebből a mennyiségből kb. 16-18 darab palacsintát süthetünk a serpenyő márető felületén.

A kész palacsintákba villával szétválasztjuk a porcukorral, valamint kevéske májinasziruppal készített masszát tálalás majd szétválasztjuk és egyenként szétválasztjuk a pan-rosához és sütés során ne essenek szét. Ezután a szokásos módon bepan-roszunk a kész batyukat, azzal a készítménnyel, hogy a zsemlemorzshoz keverünk egy kevéske vajgott mandulát is. A Miután a palacsintabatyukat forró olajban aranybarnára sütjük 2 gombóc vanília fagyalattal kőr-tjük, és májinasziruppal dörzsöljük. A Borajánál: A cabernet és merlot dörzsölés finom találok és ízben szívesen 2007-es Konyári Rosé gyerekkori emlékeket bresztől májinasziruppal és májinasziruppal mondhatjuk májinaszirup-száraz illatával, maradék szársavaival kőr-válás kőr-sőr-je lesz ennek a kellemes, nyárválás estéhez illő, forró hús desszertnek.