

MÁjInÁjval tÁŕŕltÁŕtt rÁjntott palacsinta

SzerzÁ: Juanita
2008. augusztus 18.
UtolsÁ frissÁ-tÁ@s 2013. májrcius 11.

A tÁ@sztÁjhoz:

- Á 3 dl tej
- 25 dkg liszt
- 2 db egÁ@s tojÁjs
- 1 ek olaj
- 1 csÁ-pet sÁ³
- szÁ¼ksÁ@g esetÁ@n kevÁ@s szÁ³davÁ-za tÁŕŕltelÁ@khez:
- 30 dkg májIna
- 0,5 dl májInaszÁŕrp
- 1 ek porcukor

A panÁ-rozÁjshoz, sÁ¼tÁ@shez:

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

1 dl tejet elkeverÁ¼nk 2 egÁ@s tojÁjssal, egy csipet sÁ³val, 25 dkg liszttel Á@s ha májir teljesen sima, csomÁ³mentes, feleresztjÁ¼k má@g 2 dl tejjel, esetleg kevÁ@s szÁ³davÁ-zzel, hogy se hÁ-g, se tÁºl sÁ±rÁ± ne legyen. Ebbe a mennyisÁ@gbe tegyÁ¼nk egy evÁ'kanÁjl Á@tolajat. JÁºl kikeverjÁ¼k. EbbÁ'l a mennyisÁ@gbÁ'l kb. 16-18 darab palacsintÁjt sÁ¼thetÁ¼nk a serpenyÁ' má@retÁ@tÁ'l fÁ¼ggÁ'en.

Á A kÁ@s palacsintÁjkba villÁjval ÁŕŕsszetÁŕrt Á@s porcukorral, valamint kevÁ@s májInaszÁŕrppel Á-zesÁ-tett masszÁjt tÁŕŕltelÁ@ majd Áŕŕsszehajtogatjuk Á@s egyenkÁ@nt szÁ@pen eligazgatjuk Á'ket, hogy a panÁ-rozÁjs Á@s sÁ¼tÁ@s sorÁjn ne essenek sz@. EzutÁjn a szokÁjsos má³don bepanÁ-rozzuk a kÁ@s batyukat, azzal a kÁ¼lÁŕnbsÁ@ggel, hogy a zsemlemorzsÁjhoz keverÁ¼nk má@g egy kevÁ@s vÁjgott mandulÁjt is. Á Á MiutÁjn a palacsintabatyukat forrÁ³ olajban aranysÁjrgÁjra sÁ¼tÁŕttÁ@ 2 gombÁ³c vanÁ-lia fagylalttal kÁŕrÁ-tjÁ¼k, Á@s májInaszÁŕrppel dÁ-szÁ-tjÁ¼k. Á BorajÁjnÁ³: Á A cabernet Á@s merlot Á¼dÁ-finom talÁjkozÁjsÁjbÁºl sÁ¼letett 2007-es KonyÁjri RosÁ@ gyerekkori emlÁ@keket Á@bresztÁ' májInaszÁ-nÁ@vel Á@s má@ mondhatÁ³ májInÁjs-szamÁ³cÁjs illatÁjval, maradÁ@k szÁ@nsaivaival kÁ-vÁjÁ³ kÁ-sÁ@rÁ'je lesz ennek a kellemes, nyÁjrvÁ@ estÁ@khez illÁ', forrÁ³n hÁ±s desszertnek.