



Galéria (8)

MÔJDOM | BÝVANIE | RELAX

Recept na úspešné sviatky? Korenisté vianočné palacinky nesmú chýbať!

Každý rok vie prekvapiť svojich blízkych dokonale vyváženou zmesou trendov a tradícií. Delia Lachance, zakladateľka a CCO interiérového butiku online Westwing, nám prezradila, čo nesmie na jej sviatočnom stole chýbať.

„Príprava chutných jedál pre mojich hostí je pre mňa obzvlášť dôležitá. Rada všetkých povzbudzujem, aby ochutnali aj niečo nové. Napríklad také sladké palacinky z korenistých sušienok. Okrem toho na stole nesmie chýbať čerstvé ovocie, džúsy a syry, naaranžované na drevených doskách alebo tanieroch zdobených orechmi. A samozrejme čerstvý chlieb v jeho najrôznejších príchutiach.“



Kávu a čaj pripravím vopred do termosky, aby som minimalizovala nútené návštevy v kuchyni. Pri vytváraní príjemnej atmosféry je dôležitým prvkom aj hudba. Moderná vianočná klasika ako „Christmas with the Rat Pack“ alebo jemný džez nemôžu nič pokaziť. A aký je môj dekoratívny tip na túto sezónu?



Na stuhách a mašličkách je niečo veľmi slávnostné, najmä v súvislosti s Vianocami. V klasických bielych a zlatých farbách vyzerajú obzvlášť dobre napríklad na tanieroch hostí. Stuhy s nápisom „Veselé Vianoce“ im dodajú jedinečný vzhľad a vnesú do vašej stolovej výzdoby slávnostný nádych. Vianočnú jedličku tento rok vyzdobím v tlmených odtieňoch sivej, striebornej a béžovej.



Vianočný brunch 25. decembra a prechádzka, na ktorú ideme vždy bez ohľadu na počasie, zostávajú nemennou tradíciou v našej rodine. Tento rok pre nás majú Vianoce výnimočný význam aj v tom, že to budú prvé Vianoce s našou dcérkou. Tešíme sa na nadšenie v jej očiach, keď prvýkrát uvidí krásne vyzdobený vianočný stromček.“

Recept na vianočné palacinky podľa Delie



Ingrediencie (pre 16 palacinek)

Palacinky:

Tip: Všetok nábytok a bytové doplnky na jednom mieste

- 3 korenisté sušienky na 1 palacinku (môžu byť zázvorové, alebo aj perníky)
- 50 g perníkového korenia
- 200 g hladkej múky
- 1 – 2 lyžice cukru
- 1 ks prášku do pečiva
- 400 ml ovseného mlieka
- tuk na vyprážanie

Čerešňová poleva:

- 1 pohár čerešňového džemu
- 2 – 3 lyžice cukru
- 1/2 lyžičky perníkového korenia
- 1 lyžica kukuričnej múky

Postup

Sušienky rozdrvte v mixéri alebo vložte do vrecka a rozdrvte valčekom. Primiešajte múku, cukor, prášok do pečiva a perníkové korenie. Koľko perníkového korenia použijete, závisí od toho, akú intenzívnu chut' palacinek chcete získať. Na záver za stáleho miešania pridávajte ovsené mlieko, aby ste získali cesto bez hrudiek. Na nepriľnavej panvici rozohrejte trochu tuku a na strednom ohni palacinky do zlatohneda z oboch strán vyprážajte.

Medzitým v hrnci nechajte zovriť čerešne s cukrom a perníkovým korením. Kukuričnú múku zmiešajte s trochou vody a pridajte k čerešniám. Opäť privedeťte do varu a nechajte zhustnúť. Podľa potreby dochut'te cukrom a podávajte s palacinkami.

