

## **Palacinke za pocetnike**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Za testo:**

- **3jajeta**
- **na vrh kašicicesoli**
- **1/2 kašicicešecera**
- **500 mlmleka**
- **250 mlkisele vode**
- **320 gbrašna**
- **3 kašikeulja**

#### **I još:**

- **maloulja**

### **Priprema**

Umutiti jaja, dodati so i šefer pa mleko, ulje, brašno i kiselu vodu. Umutiti mikserom i ostaviti da odstoji oko pola sata (može i u frižideru). Tiganj namazati uljem, dobro zagrejati, kutlacom sipati testo i razliti. Kad pocne da se odvaja od ivica tiganja, palacinku okrenuti i pržiti i drugu stranu.

Uljem se maže tiganj samo na pocetku, za prvu palacinku. Mada, ako se neka naredna blago zalepi, to je znak da treba tiganj opet namazati.

Gotove palacinke stavljati na tanjur jednu preko druge i na kraju pokriti tanjirom, uviti u platnenu salvetu i ostaviti 10ak minuta.

Filovati pekmezom..

..marmeladom..

...eurokremom..

Uživati u ukusu!

### **Savet**

Isprobala sam više recepata za palainke i ini mi se da je ovaj najbolji. Važno je ringlu ne ukljuiti na maksimum, ako je jaina 0-3, ukljuciti na 2 i u toku peenja smanjivati i na 1,5.