

Palacinke (2)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** brašna
- **4** jajeta
- **4 dl** mleka
- **4 dl** kisele vode
- **4 kašike** ulja
- **1** vanil šećer
- **malosoli**

Priprema

Jaja umutiti pa dodati polovinu mleka i brašna, dobro umutiti pa zatim dodati drugu polovinu mleka i brašna. Malo soli, vanil šećer i ulje. Sjediniti da nema grudvica, pa dodati kiselu vodu. (bice meke i vazdušaste)

Peci u teflonskom tiganju za palacinke, sa malo ulja. Jednu kutlacu smese razliti po zagrejanom tiganju. Peci dok ne porumeni, tako i sa druge.

Ja sam ih filovala sa pekmezom od šljiva.

Savet

Palainke mogu stajati umutane u foliju i do sledeeg dana.