

Brza palacinka



Sastojci

za pleh:

- 3 kasike ulja

za palacinku:

- 3 jaja
- 400 ml mleka
- 9 kašika brašna
- malo soli i malo secera

za fil:

- po sopstvenoj želji

Priprema

U pleh od rerne staviti ulje i zagrejati na 180 stepeni.

Umutiti masu za palacinku, pažljivo izvaditi pleh iz rerne i pomerajuci ga premazati ugrejanim uljem ceo pleh i sipati masu, koju opet pažljivo razliti po celom plehu. Peci oko 15tak minuta.

Po testu prilikom pecenja pojavice se „brda i doline,, ali ne brinite tokom hlaenja nestace.

Pecenu i mlaku palacinku filovati po želji (može krem sir sa šunkom, barenim jajima i kiselim krastavcicima, a može i manje masan sir da se izgnjeci i u njemu se doda sitno rendana šargarepa, seckana paprika, peršun), uviti u rolat, ukrasiti pavlakom ili majonezom, posuti rendan kackavalj ili opet po želji.

Ostaviti pola sata u frižideru, seci i poslužiti. Sa ovom palacinkom moze se praviti i slatka varijanta po zelji.

Moji ukucani vole sa eurokremom, plazmom i seckanom bananom. Probajte, odlicna je a i brzo se sprema.