

Crno-bele palacinkeee



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 1 jaje
- 225 ml mleka
- 225 ml kisele vode
- 200 g mekog brašna
- 50 g čokolade
- 1 kašika ulja

Priprema

Umutiti jaje sa mlekom i kiselim vodom i dodavati brašno dok smesa ne bude srednje gustine. Ovo je najtačnija razmera na koju se uvek oslanjam. Dodati vrlo malo soli.

Ugrejati ringlu na najjace, dodati malo ulja u tiganj, sačekati da se zagreje i izliti višak i peci otprilike polovinu smese.

Oko 50 g čokolade istopiti na malo ulja i umešati u preostalu smesu i peci ostatak palacinki.

Mazati po želji, višnje i šlag idu odlično sa čokoladnim, a neki krem i mleveni keks sa regularnim.

Savet

Ako želite efekat sa prve slike, smesa se подели na dva dela, u jedan umeša topljena čokolada. Na tiganj se stavi

modlica po želji (metalna), uspe se belo testo, posle par sekundi se islije na ostatak tiganja tamno testo, a zatim modlica polako izvadi. Palainka se redovno puni i dekoriše, a vrlo je romantino.