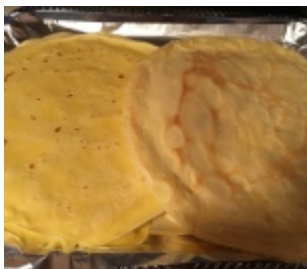


Marine palacinke



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 dl mleka
- 4 dl kisele vode
- 1 dl ulja
- 400 g brašna
- 1 vanilin šećer

Priprema

Umutiti jaja.

Dodato mleko, ulje, kiselu vodu.

Zatim dodati vanilin šećer, brašno, mutitu sve to da se sjedini sok ne nestanu grudvice.

Tiganj zagrejati dobro. Peci sa obe strane dok ne porumene. Ja ih filujem krenom i mlevenom plazmom.

Savet

Od ove smese mogu izai 20 palainke. Prijatno!