

Palacinke za pocetnike



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- **na vrh kašičice** soli
- **1/2 kašičice** šećera
- **500 ml** mleka
- **250 ml** kisele vode
- **320 g** brašna
- **3 kašike** ulja

I još:

- **maloulja**

Priprema

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

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

Gotove palacinke stavljati na tanjir 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 palašinke i ?ini mi se da je ovaj najbolji. Važno je ringlu ne uključiti na maksimum, ako je jašina 0-3, uključiti na 2 i u toku pe?enja smanjivati i na 1,5.