

Testo za savršene palacinke



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**jajeta
- **200** gbrašna
- **250** mlmleka
- **250** mlkisele vode
- **1** prstohvatsoli
- **1** kašikaulja

Priprema

Prvo umutiti jaja sa malo soli, zatim dodati mleko, kiselu vodu i brašno. Dobro umutiti da ne ostanu grudvice i na kraju dodati ulje.

Sipati kašicicu ulja u tiganj i zagrejati na umerenoj temperaturi.

Izliti kutlacom testo po tiganju da prekrije dno. Kada pocnu ivice da se odvajaju, okrenuti i drugu stranu peci 15ak sekundi.

Savrsene...

Savet

Vatra na kojoj se pee ne sme biti prejaka, jer se onda palainka zalepi i budu previše rupiaste.