

Testo za savršene palacinke



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 200 g brašna
- 250 ml mleka
- 250 ml kisele vode
- 1 prstohvat soli
- 1 kašičica ulja

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 kašičicu 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 peče ne sme biti prejaka, jer se onda palažinka zalepi i budu previše rupižaste.