

## 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 prstohvatsoli
- 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 pee ne sme biti prejaka, jer se onda palainka zalepi i budu previše rupiaste.