

Palacinke (2)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**brašna
- **4** jajeta
- **4 dl**mleka
- **4 dl**kisele vode
- **4 kašike**ulja
- **1**vanil šecer
- **malosoli**

Priprema

Jaja umutiti pa dodati polovinu mleka i brašna, dobro umutiti pa zatim dodati drugu polovinu mleka i brašna. Malo soli, vanil šecer i ulje. Sjediniti da nema grudvica, pa dodati kiselu vodu. (bice meke i vazdušaste)

Peci u teflonskom tiganju za palacinke, sa malo ulja. Jednu kutlacu smese razliti po zagrejanom tiganju. Peci dok ne porumeni, tako i sa druge.

Ja sam ih filovala sa pekmezom od šljiva.

Savet

Palainke mogu stajati umutane u foliju i do sledeeg dana.