

Predivne palacinke



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za testo:

- 3 jajeta
- 300 g brašna
- 3 dlmleka
- 1 kašičica šećera
- 1 kesica vanilin šećera
- 1/2 kašičice praška za pecivo
- po potrebi voda
- Za filovanje:
- džem ili eurokrem

Priprema

Umutiti jaja dodati brašno i malo po malo mleka mešajući da se ne stvore grudvice, pa dodati ostale sastojke i na kraju vodu do željene gustine.

Ostaviti da stoje bar sat vremena. Peci u teflonskom tiganju na umerejoj vatri. Peci jednu stranu oko minut, pa okrenuti na drugu stranu. Mazati po želji sa kremom ili džemom.

Savet

Ukoliko nemate doma? a jaja, a volite da vam pala?inke budu žute dodajte pola kašičice kurkume.