Razljevak ili Jorkširski puding ili Nemacki palacinci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3**jajeta
- **60 g**brašna
- **3 dl**mleka
- **5-6 kašika** ulja
- **1/2 kašicice**soli
- **malo**arome vanile

Priprema

Rernu zagrejati na najace i u tepsiju staviti 5-6 kašika ulja, da vam se razliva po tepsiji. Staviti u rernu da se dobro ugreje. Mutiti jaja mikserom zatim dodati so, brašno pa mleko. Smesa je retka. Sipati u vrucu tepsiju sa uljem. Dok sipate mora da cvrci da bi vam narastao kako treba. Staviti u rernu i peci jedno 20ak minuta. U ovom slucaju je razljevak. Možete dodati i par kapi arome vanile ako mislite mazati sa pekmezom. Inace možete da ga poslužite sa nekim mlecnim proizvodom.

Ovu smesu možete peci i u kalupu za mafine. U tom slucaju u svaki kalup sipate po kašiku ulja i stavite u rernu da se zagreje. Rasporedite smesu u kalup za mafine i pecite. U ovom slucaju je to jorkširski puding. Možete ga služiti kao prilog nekim pecenjima Morate ga peci u metalnim kalupima za mafine.

Savet

Možete ga pei i u tiganju za palainke. Stavite po 2-3 kašike ulja u tiganj i dobro zagrejete. U vrelo sipate smese kao palainak kad peete. Ne okreete ih kao obine palainke nego dobro zapeete sa jedne strane. Ovo s inae nemaki

palainci koji se služe u nekoj slatkoj varijanti.