

Crno-bele palacinkeee



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za testo:

- **1 jaje**
- **225 ml mleka**
- **225 ml kisele vode**
- **200 g mukog brašna**
- **50 g cokolade**
- **1 kašikaulja**

Priprema

Umutiti jaje sa mlekom i kiselom vodom i dodavati brašno dok smesa ne bude srednje gustine. Ovo je najtacnija razmera na koju se uvek oslanjam. Dodati vrlo malo soli.

Ugrejati ringlu na najjace, dodati malo ulja u tiganj, sacekati da se zatrepi i izliti višak i peci otprilike polovinu smese.

Oko 50 g cokolade istopiti na malo ulja i umešati u preostalu smesu i peci ostatak palacinki.

Mazati po želji, višnje i šlag idu odlicno sa cokoladnim, a neki krem i mleveni keks sa regularnim.

Savet

Ako želite efekat sa prve slike, smesa se podeli na dva dela, u jedan umeša topljena okolada. Na tiganj se stavi

modlica po želji (metalna), uspe se belo testo, posle par sekundi se islije na ostatak tiganja tamno testo, a zatim modlica polako izvadi. Palainka se redovno puni i dekoriše, a vrlo je romantino.