

Posne palacinke



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** brašna
- **1 kašika** šecera
- **1 kašica** soli
- **1 kesica** praška za pecivo sa ukusom šafrana
- **1 kašica** sode bikarbone
- **100 ml** ulja
- **700 ml** gazirane vode
- **1 l** vode

Priprema

U dublju, vanglicu staviti brašno, pa dodati so, šecer, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, ulje i gaziranu vodu. Poceti, mikserom, mutiti smesu, uz postepeno dodavanje, obicne, vode.

Smesu za palacinke mutiti da se razbiju grudvice brašna i da, testo, bude, potpuno, glatko.

U veci, teflonski, tiganj (ja sam koristila tiganj vel. 28cm) sipati kašicicu ulja i staviti da se tiganj, dobro, zagreje. Zatim sipati, punu, kutlacu smese, razliti je po tiganju i ispržiti.

Kada jedna strana porumeni, preokrenuti, da se i druga strana isprži. Palacinke re?ati jednu preko druge, dok se sve ne isprže.

Gotove palacinke filovati po želji.

Savet