

## Palacinke (7)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **45** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **3** žumanceta
- **2 dl** kisele vode
- **2 dl** mleka
- **1** prstohvatsoli
- **1 kašičica** šećera
- **1/2 kašičice** praška za pecivo
- **po potrebi** brašno (tip 400 meko)
- **3 kašike** ulja

### Priprema

Umutiti žumanca sa šećerom, solju, 1 kašikom ulja, praškom za pecivo, kiselom vodom i mlekom. Postepeno dodavati brašno, dok se ne dobije željena gustina. Ostaviti masu u frižider na pola sata. Tiganj zagrejati podmazati uljem, sipati masu i peći palacinke. Stavljati na tanjir prekriti alu-folijom.

### Savet

Idealne i za slatke i slane palašinke.