

Palacinke sa kvascem



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g brašna
- 30 g kvasca
- 1/2 l (2 šolje) mleka
- 2 kašike šecera
- jaja
- 1 kašika istopljenog putera
- 1/16 kafene kašičice soli
- 1 ceo limun
- 3-4 kašike pročišćenog putera
- šećer i cimet za posipanje
- voćni kompot kao dodatak sa strane

Priprema

Izuzetno ukusno češko pecivo.

Rastvorite kvasac u malo toplog mleka pomešanog sa 2 kašike šecera. Stavite brašno u ciniju, napravite udubljenje u sredini, sipajte rastvoreni kvasac u udubljenje i pomešajte sa malo brašna. Pokrijte ciniju krpom i ostavite na toplom mestu na 15 minuta.

Izrendajte koru pola opranog limuna. Pomešajte izrendanu koru sa mešavinom kvasca. Dodajte preostalo mleko i šećer, jaja, topljeni puter i so i dobro zamesite. Od testa formirajte loptu, pokrijte i ostavite da naraste oko 15 minuta (dok se velicina testa ne udvostruci). Zagrejte puter u tiganju za pecenje palacinaka. Za svaku palacinku, koristite 2 kašike testa. Treba da budu blago smeđe na obe strane.

Pospite šećerom u prahu i cimetom i poslužite sa voćnim kompotom.