

Palacinke sa narandžom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1 prstohvat** soli
- **2 kašike** šećera
- **300 ml** mleka
- **1** jaje
- **40 g** putera
- **1/2** pomorandže (sok - korica)

Priprema

U dublju ciniju staviti brašno, prašak za pecivo, prstohvat soli i šećer i sve žicom promešati. U drugu ciniju, staviti jaje i malo ga umutiti dodati mleko, otopljen i prohlavljen puter, sok i rendanu koru pomorandže i sve zajedno umutiti. Sipati sve to u brašno, muteci sa žicom i sve lepo sjediniti. Zagrejati tiganj, koji ste premazali sa vrlo malo putera, peci oko 2-3 minuta na tihoj vatri. Pazite da ne pregore, trebaju biti zlatno žute.

Savet