

Testo za palacinke sa jogurtom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1jaje
- 1 kašicicašecera
- 1 kašicicasoli
- 1 dlulja
- 1 caša (180 ml)jogurta
- 1 caša (od jogurta)kisele vode
- 300 gbrašna
- po ukusu med, mleveni orasi, džem,
- šećer i eurokrem za premaz

Priprema

Umutiti jaje. Dodati jogurt i kiselu vodu. Dodati šećer i so. Izmešati. Postepeno dodavati brašno i mešati. Testo treba biti tecnije kao na snimku.

Pržiti palacinke. Ova kolicina ulja u testu je dovoljna da samo za prvu palcinku podmažete teflonski tiganj.

Filovati po ukusu. Moj izbor je bio eurokrem.

Palacinke posute šećerom i mlevenim orasima..

Poslužiti palacinke! Prijatno!

Savet

U nedostatku mleka dodala sam jogurt i dobila savršeno testo za palinke. Mekane, ne prave one dosadne rupice dok se peku, savršene i sutradan. Jedino zavisi od brašna. Nekad treba dodati manje brašna sve zavisi koje koristite. Ja sam koristila "nase zrno-plavo" pakovanje i uvek ide 300 g i sa njim uvek ispadnu ovako lepe.