

Palacinke sa pomorandžama



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Testo:

- **700 g**brašna
- **1 kašicicasoli**
- **2 kašice**šecera
- **3**jajeta
- **2**srednje pomorandže (korica i sok)
- **660 ml**mleka
- **480 ml**gazirane vode
- **40 ml**ulja

Fil:

- džem po izboru
- nutela
- mleveni lešnici

Priprema

Pomorandže potopiti u rastvor sode bikarbune i vode (1/2 l vode + 1 kašicica sode bikarbune) i ostaviti ih da odstoje pola sata. Zatim ih dobro isprati pod mlazom hladne vode. Koricu pomorandže sitno izrendati. Paziti da se rendiše samo površinski sloj, a da bela opnica ispod ostane, jer ona dosta gorci. Iscediti i sok od pomorandži.

U vanglicu staviti brašno. Dodati odmah sve sastojke - so, šefer, jaja, koricu i sok od pomorandže, mleko, gaziranu vodu i ulje. Mikserom sve dobro sjediniti, dok se ne dobije potpuno glatka smesa, bez ijedne grudvice

od brašna.

Palacinke pržiti u teflonskom tiganju. Ako je potrebno, povremeno, u tiganj dodati po nekoliko kapi ulja (meni nije bilo potrebno).

Palacinke filovati po ukusu.

Savet