

Palacinke (12)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **350 g** mekog brašna T-400
- 5jaja
- **2 kašike** šećera
- **1/3 kašice** soli
- **750 ml** mleka
- **20 g** putera
- **20 ml** ulja

Priprema

U odgovarajuću posudu staviti jaja i penasto ih umutiti. Dodati brašno, šećer i so. Poceti sa mucenjem, uz postepeno dodavanje brašna. Mutiti dok ne ostane ni jedna grudvica brašna. Puter i ulje staviti u manje lonce i staviti na vatru, da se puter otopi. Malo prohladiti i polako sipati u testo uz neprekidno mucenje.

Teflonski tiganj za palacinke premazati sa malo ulja i zagrejati (ja sam koristila tiganj vel. 28cm). Sipati kutlacu testa, razliti ga po celom tiganju i staviti da se prži. Kada donja strana palacinke porumeni, špahtlom je okrenuti na drugu stranu, i kratko je peci dok i ona ne porumeni. Na isti nacin ispeci i ostale palacinke.

Pržene palacinke slažite na odgovarajuću posudu jednu preko druge, a odozgo ih prekrijte folijom kako bi zadržale toplotu.

Savet