

RECEPT ZA PALAČINKE(za 10 palačinki)

- 1 jaje
- 100g brašna
- 3 dcl mlijeka
- 1 žlica ulja
- prstohvat soli



Upute za pripremu: Jaje, mlijeko i ulje izmiješamo zajedno u posudi. Dodamo prstohvat soli. U posudu polako dodajemo brašno i masu za palačinke miješamo sve dok ne nestanu sve grudice jer želimo da masa za palačinke bude glatka. Ako vam se masa za palačinke čini previše rijetka onda dodajte malo brašna a ako vam se čini pregusta onda dodajte malo mlijeka.

Dobar tek!

Gore navedeni recept je dovoljan za 10 palačinki. Ukoliko ih želite 20 onda udvostručite sastojke itd...

Palačinkama se uglavnom dodaje šećer, začini itd. Mogu biti pržene na ulju ili bez ulja. Obično se palačinkama dodaju i razni nadjevi poput čokolade, raznih čokoladnih namaza (Nutella, Eurocrem), marmelade, sira itd. Osim na uobičajeni način, palačinke mogu biti napravljene i bez sastojaka životinjskog podrijetla, gdje se kravlje mlijeko obično zamijeni sojinim, rižinim ili mlijekom od zobi.