

# SLASTNE PALAČINKE

Specimo palačinke!

Če ti starši dovolijo, jih naredi sam,

sicer naj ti pomagajo starši ali starejši bratje oz. sestre.



## POTREBUJEŠ: (ZA 6–8 PALAČINK)

- 110 g moke
- 300 ml mleka
- 1 jajce
- ščepec soli
- ščepec sladkorja
- olje



## NAREDIŠ:

1. Vzameš plastično skledo, vanjo daš vse sestavine in jih dobro premešaš z metlico za stepanje, da dobiš gladko maso.

Če se ti zdi zmes pregosta dodaš še mleka, če je preredka dodaš še moke.

2. Vzameš ponev za peko palačink in vanjo vliješ malo olja (ena čajna žlička).

3. Ko je olje segreto, v ponev z zajemalko vliješ pripravljeno maso.



Palačinko pečemo na eni strani tako dolgo, da je zlato rumena, nato jo obrnemo.

4. Palačinko namaži s svojim najljubšim namazom.

**Predlogi:** ♦ marmelada + kislá smetana

♦ limona + sladkor

♦ čokoladni namaz

♦ skuta

♦ orehi ali kokos

**DOBER TEK!**