

# Najboljše palačinke

Danes bomo naredili najboljše palačinke.



## Pripomočki za najboljše palačinke:

- ponev za palačinke
- posoda
- metlica za stepanje
- obračalka
- zajemalka



## Sestavine za najboljše palačinke:

- 2 jajci
- 1 jušna žlica olja
- nekaj ščepev soli
- 14 jušnih žlic gladke moka
- okoli 450 ml mleka



## Postopek za pripravo najboljših palačink:

V posodo damo obe jajci. Jajci zmešamo z metlico za stepanje. Dodamo sol in olje ter še malo premešamo. Nato dodamo 7 jušnih žlic moke in okrog 200 do 250 ml mleka. Premešamo z metlico.



Potem dodamo še 7 jušnih žlic moke in še 200 do 250 ml mleka. Premešamo z metlico, da dobimo gladko zmes brez grudic.



V ponvi močno segrejemo olje, in sicer na visokem ognju, da se bo zmes lepo prijela ponve. Ko je olje vroče, nanj dodamo eno zajemalko zmesi in počakamo, da palačinka dobi lepo rjavo-zlato barvo. Nato jo obrnemo z obračalko. Pazimo, da se palačinka ne prepeče.



Na enak način spečemo še preostale palačinke, dokler ne porabimo mase.



Namažemo jih z marmeladnim ali čokoladnim nadevom.

Mnjami, pa dober tek!

