

# PALAČINKE

Prirejeno po: Okusno.je

Recept za 4 osebe:

2 jajci  
Ščepec soli  
3 dcl mleka  
100 g moke  
1 žlica olja  
(1 žlička sladkorja)



Postopek:

V skledo stresemo moko. Dodamo soli (in sladkor), dobro premešamo in na sredini naredimo jamico. V jamico ubijemo jajci ter prilijemo približno 50 ml mleka in eno žlico olja.

Sestavine v jamici pričnemo mešati z ročno metlico ali mešalnikom in med mešanjem postopoma zajemamo moko okoli jamice. Mešamo tako dolgo, da v zmes vmešamo vso moko (po potrebi prilijemo še malo mleka) ter dobimo gladko in gosto zmes brez grudic.

Nato med nenehnim mešanjem v tankem curku v skledo počasi vlivamo preostalo mleko. Ko prilijemo vse mleko in dobimo gladko in tekoče testo, prenehamo z mešanjem. Masa mora biti tekoča, vendar ne sme biti vodena. Če je vodena, dodamo še malo moke.

Pripravljeno maso pred peko pustimo počivati 15 do 30 minut, da lahko škrobna zrnca v tekočini nabreknejo. Pred peko jo obvezno še enkrat dobro premešamo.

Ponev dobro segrejemo in jo pokapamo z oljem. Za tanke palačinke pa v ponev vlijemo samo toliko mase, da lahko z njo tanko prekrijemo dno.

Palačinko pečemo do pet minut, potem pa jo obrnemo in pečemo še dve do tri minute. Na koncu postane malo "oranžkasta" in takrat vemo, da je pečena.

Ko je palačinka pečena, počakamo, da se ohladi in poskusimo, če je dobro pečena. Palačinko namažemo s poljubnim nadevom ali pa pojemo brez dodatkov.