www.moji-recepti.net

Recept:
Palačinke



Sestavine:
25 g moke
1/2 x žličke sladkorja
1 x ščepec soli
1 x jajce
150 ml mleka
1/2 x žlice olja (npr. sončnično)

Zahtevnost:

Splošni opis in postopek:

- V posodo stresemo moko, dodamo sol in sladkor, ter dobro premešamo. V sredini naredimo jamico, v katero ubijemo jajci. Prilijemo približno 1/3 mleka in olje.

- Sestavine v jamici začnemo mešati z ročno metlico ali mešalnikom, medtem ko postopoma vmešavamo moko okoli jamice. Mešamo, dokler ne dobimo gladke in goste zmesi brez grudic. Po potrebi lahko dodamo še malo mleka.

- Nato med nenehnim mešanjem v tankem curku postopoma vlijemo preostalo mleko. Ko vlijemo vso količino mleka in dobimo gladko, tekoče testo, prenehamo z mešanjem. Tekoča masa naj bo, vendar ne sme biti preredka. Če je preredka, dodamo še malo moke.

- Pripravljeno maso pred peko pustimo počivati 15 do 30 minut, da se škrobna zrnca v tekočini napijejo. Pred peko jo pred uporabo še enkrat dobro premešamo.