

Palačinky

Palačinka je nekynutý moučník, který je vyráběn z litého těsta, jehož základem jsou mouka, mléko a vejce, které mohou být doplněné solí, cukrem a ochucovadly. Má podobu velmi tenké placky, pečené na pánvi nebo na rozpálené desce.

Pomůcky a potřeby

- Olej
- vejce
- mléko
- sůl
- hladká mouka
- pánvička
- obracečku

POSTUP

1. Hladkou mouku rozmixujeme se špetkou soli, mlékem a dvěma vejci tak, aby vznikla správná hustá směs vhodná pro palačinky (ani řídká, ani moc hustá).
2. Na pánev s rozpáleným olejem vlijeme přibližně jednu malou naběračku směsi. **Palačinku smažíme z obou dvou stran** dozlatova.
3. Na hotové palačinky nanese libovolné množství čokoliv, co nám chutná. Vhodné jsou marmelády, tvaroh, pudink nebo masová či zeleninová náplň.

