

## **PALAČINKE**

### **Sastojci:**

1 jaje  
200 g mekog belog pšeničnog brašna  
1/4 kašičice soli  
225 ml mleka  
225 ml vode  
malo ulja za podmazivanje tiganja

### **Postupak:**

1. U posudi razmutiti jaje, dodati polovinu jedne tečnosti, npr. vode, a onda i celu količinu brašna. Nemojte odmah dodavati svu tečnost - ovako kad dodate samo oko 100-120 ml tečnosti u prvom cugu, bez mnogo muke umesićete glatko testo koristeći samo varjaču. Ako ipak ostane grudvica, promutite mikserom, al' ne bi trebalo da ima potrebe. Tek kad je testo lepo i bez grudvica, dodati ostatak tečnosti (drugu polovinu vode) u par navrata, da se testo razredi, a onda i celu količinu mleka, mešajući vajračom ili žicom za mućenje belanaca.
2. Dobar *non-stick* tiganj sa debljim dnom ugrijati na 2/3 snage ringle. Kapnuti par kapi ulja pre svakog izlivanja testa. Kutlačom zahvatati testo, sipati na tiganj držeći ga pod nagibom i razliti. Kutlače mogu biti raznih veličina, pa sam izmerila koliko otprilike meni ode testa za jednu palačinku - oko 60-70 grama.
3. Peći sa prve strane dok ivice ne počnu da se odvajaju. tj. dok ne postane moguće podvući alatku pod palačinku. Okrenuti je i sa druge strane peći bukvalno 10 sekundi, i odmah vaditi napolje. Od ove mere dobije se 9-10 palačinki na tiganju prečnika 25 cm.

### **Napomena:**

Odnos mleka i vode može biti i drugačiji, samo neka u zbiru bude 450 ml tečnosti.

### **Izvor:**

<http://proverenirecepti.com/2008/08/pala.html>