

Sonce daja namige,

KAKO NAREDIMO PALAČINKE?

proces od iskanja sestavin do slastnih
palačink

NAJPREJ POIŠČEMO VSE SESTAVINE

Potrebujemo: 2 jajci, moko,
mleko, sol, po želji tudi
mineralno vodo, namaz (Nutella,
marmelada, ...).

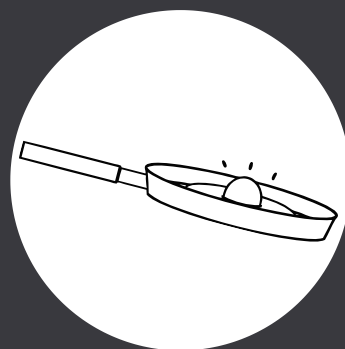


NAREDIMO MASO

Vse sestavine (razen namaza) z
mešalnikom zmešamo, da
dobimo tekočo maso, ki mora
biti dovolj gosta, da jo lahko z
zajemalko razlijemo po ponvi

PEČEMO NA PONVI

Približno eno zajemalko mase
razlijemo po vroči ponvi,
počakamo toliko časa, da je na
spodnji strani svetle rjave barve,
nato obrnemo. Ko je tudi na
drugi strani lepe zapečeno-rjave
barve, damo palačinko na
krožnik



NAMAŽEMO PALAČINKE

Palačinke namažemo z izbranim
namazom. Pazimo, da ne
namažemo preveč na debelo,
saj nam bo namaz drugače
pritekel ven, ko bomo palačinko
prijeli. Palačinko zvijemo ali
večkrat prepognemo.

ČAS ZA MALICO!

Tako, palačinke smo spekli, sedaj
je čas, da jih pojemo. če imamo
več palačink, povabimo še
prijatelje, da nam pomagajo
pojesti goro palačink.

