Testo za palacinke

Sastojci

Potrebno je:

- 200 g brašna (tip 400, meko)
- 2 jajeta
- 1 dl ulja
- 3 dl mleka i malo mlake vode
- kašicica soli i šecera

Priprema

Uzmite dublju plasticnu posudu i u nju sipajte brašno, dodajte jaja i oko 2 dl mleka. Probajte da umutite i ako ne ide dodajte još malo mleka.

Savet: testo možete napraviti samo sa vodom ili samo sa mlekom. Najbolje je kada stavite pola mineralne vode i pola mleka.

Važno je da testo bude gusto i da ga mutite dok ne postane glatko, bez grudvica, potom dodajte još mleka, pa malo kisele vode i tako dok ne dobijete testo koje lici na corbu. U umuceno testo dodajte oko 1 dl ulja i dobro promešajte.

Savet: testo ce biti bolje ako ga pustite da odstoji 20-30 minuta.

U tiganj sipajte ulje pa kad se zagreje izrucite ulje, tako da tiganj ostane samo masan. Vratite ga na ringlu i onda sipajte kutlacom testo, koje treba da bude ravnomerno rasporeeno po tiganju. Temperatura na kojoj se palacinke peku mora biti visoka. Ostavite nekoliko trenutaka na ringli, a onda prevrnite nožem ili bacite u vis.

Savet: koristite samo teflonske tiganje jer cete tako izbeci da Vam se palacinke zalepe za dno, tj. nece morati

stalno da "podmazujete" tiganj.

im se ispece jedna strana palacinke, okrenite je na drugu stranu i pecite isto koliko i prvu (otprilike oko 1 minut). Gotove palacinke izbacite na plitak tanjir i filujte.