

# **Posne palacinke**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **700 g**brašna
- **1 kašika**šecera
- **1 kašicica**soli
- **1 kesica**praška za pecivo sa ukusom šafrana
- **1 kašicica**ode bikarbone
- **100 ml**ulja
- **700 ml**gazirane vode
- **1 l**vode

## **Priprema**

U, dublju, vanglicu staviti brašno, pa dodati so, šecer, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, ulje i gaziranu vodu. Poceti, mikserom, mutiti smesu, uz postepeno dodavanje, obicne, vode.

Smesu za palacinke mutiti da se razbiju grudvice brašna i da, testo, bude, potpuno, glatko.

U veci, teflonski, tiganj (ja sam koristila tiganj vel. 28cm) sipati kašicicu ulja i staviti da se tiganj, dobro, zatrepe. Zatim sipati, punu, kutlacu smese, razliti je po tiganju i ispržiti.

Kada jedna strana porumeni, preokrenuti, da se i druga strana isprži. Palacinke reati jednu preko druge, dok se sve ne isprže.

Gotove palacinke filovati po želji.

### **Savet**