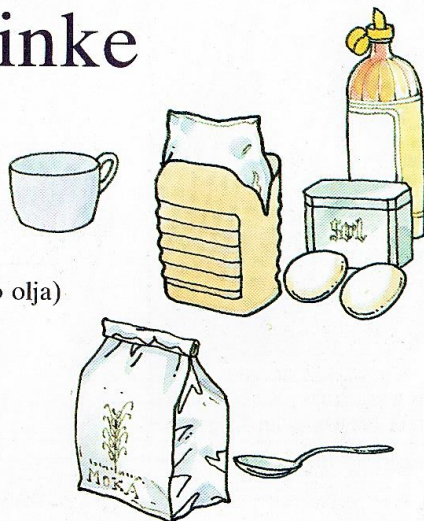


Palačinke

Potrebujem:

1 čajno skodelico mleka (1/4 l)
2 jajci
10 zvrhanih žlic moka
1/2 žličke soli
olje za pečenje (za vsako palačinko 1 žličko olja)



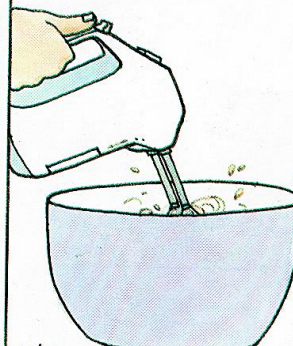
Za različne načine priprave potrebujem še:
za palačinke s čokolado:
čokolado

za palačinke s skuto:
250 g skute
2 žlici sladkorja
1 majhno skodelico smetane
1 vaniljev sladkor
2 jajci
pest rozin

za palačinke s sladoledom:
1 družinski zavitek sladoleda
pest orehov

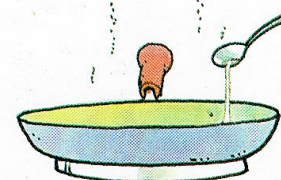


1 Mleko, jajca, moko
in sol dobro zmešam.

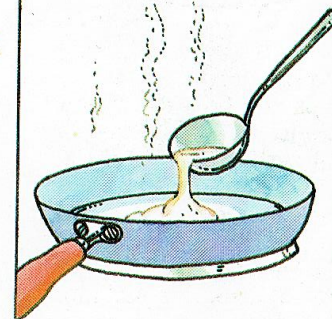


*Testo naj počiva pol ure, da se
bodo palačinke lepše peklo.*

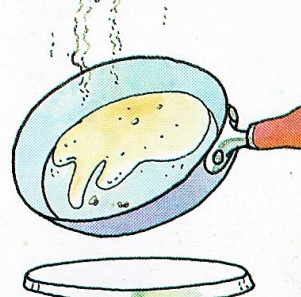
2 V ponvi segrejem po
1 žličko olja za vsako
palačinko, da se
rahlo kadi iz njega.



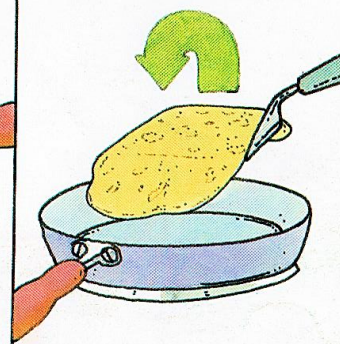
3 Za eno palačinko
vlijem v ponev eno
jušno zajemalko
testa.



4 Ponev pri vlivanju
rahlo privzdignem in
jo obračam, tako da
se testo enakomerno
razlije.



5 Ko je palačinka na
eni strani lepo
rumeno zapečena, jo
obrnem.



6 Pečene palačinke
zlagam na krožnik,
naprej pa jih lahko
pripravim na različne
načine.



*Kakaj načinov
je na naslednji
strani!*