



www.moji-recepti.net

## Recept:

Palačinke

## Sastojci:

25 g brašna  
1/2 x žličice šećera  
1 x prstohvat soli  
1 x jaje  
150 ml mlijeka  
1/2 x žlice ulja (npr. suncokretovo).



## Težina:



## Opći opis i postupak:

- U posudu stavljamo brašno, dodajemo sol i šećer, te dobro promiješamo. Napravimo udubinu u sredini i unutra razbijemo jaje. Dodamo otprilike 1/3 mlijeka i ulje.
- Sastojke u udubini počnemo miješati ručnom pjenjačom ili mikserom, postupno dodajući brašno oko udubine. Miješamo dok ne dobijemo glatku i gustu smjesu bez grudica. Po potrebi možemo dodati malo mlijeka.
- Zatim, dok neprestano miješamo, postupno ulijemo preostalo mlijeko u tankom mlazu. Kada ulijemo cijelu količinu mlijeka i dobijemo glatko, tekuće tijesto, prestajemo miješati. Tekuća masa treba biti, ali ne previše rijetka. Ako je previše rijetka, dodajemo još malo brašna.
- Pripremljenu smjesu ostavljamo da odmara 15 do 30 minuta prije pečenja, kako bi se škrobna zrnca u tekućini natapala. Prije pečenja ponovno dobro promiješamo smjesu.