

Palačinky

Ingredience receptu

2 vejce

250 ml polotučného mléka

špetka soli

130 g hladké mouky

1 vanilkový cukr (pro sladké těsto)

1 lžíce oleje do těsta

1 lžíce oleje na smažení palačinek

Jak na to

V míse prošleháme vajíčka se špetkou soli, pak přidáme mléko pokojové teploty, opět promícháme a postupně přisypáváme prosítou mouku. Nakonec přidáme lžici oleje. Těsto musí být ani ne moc řídké ani ne moc hutné. Mísu přikryjeme fólií a dáme odpočinout asi na půl hodiny do ledničky. Rozehřejeme pánev, zlehka ji potřeme olejem a pak postupně smažíme palačinky. Připravené těsto naléváme na střed pánve v odpovídajícím množství například naběračkou a po chvíli svým natrénovaným způsobem palačinku otočíme. Pokud budeme dělat sladkou variantu základního těsta, tak přidáme ještě 1 balíček vanilkového cukru.