|  |
| --- |
| Preverimo, ali imamo vse sestavine. |
| Pripravimo vse sestavine: mleko, jajca, moko, maslo, vodo, sol, sladkor, marmelado in olje. |
| Če nam katera od sestavin manjka, pospravimo vse sestavine. Danes žal ne bo palačink. Starše prosimo, naj ob naslednjem obisku trgovine kupijo manjkajoče sestavine. |
| Pripravimo potrebne pripomočke: veliko posodo za mešanje, metlico, lopatko, ponev, zajemalko krožnik za palačinke. |
| V veliko posodo za mešanje stresemo moko. |
| V moko vbijemo jajca. |
| Zmešamo moko in jajca. |
| Zmesi dodamo mleko in vodo. Zmes premešamo. |
| Na koncu dodamo sol in maslo. |
| Zmes mešamo, dokler ni gladka. |
| Ponev rahlo naoljimo in pristavimo na srednji ogenj. |
| V ponev zlijemo približno eno zajemalko zmesi. Palačinko pečemo dokler ni na spodnji strani rahlo rjava. |
| Palačinko z lopatko obrnemo. Ko je rahlo rjava tudi na drugi strani jo damo na krožnik. |
| Pečemo, dokler imamo maso. Ko je zmanjka, si palačinke namažemo in jih pojemo. |