

SLASTNE SOVICE

POTREBUJEŠ:

- 2 jogurtova lončka MOKE
- 2 jogurtova lončka MLEKA
- 1 JAJCE
- 3 žličke SLADKORJA
- pol žličke SOLI
- pol vrečke PECILNEGA PRAŠKA
- MED
- SVEŽE SADJE (BANANE, JAGODE, BOROVNICE)



V POSODI NAJPREJ Z MEŠALNIKOM ZMEŠAMO JAJCE, SLADKOR IN MLEKO. NATO DODAMO ŠE MOKO, SOL IN PECILNI PRAŠEK TER ZMES DOBRO PREMEŠAMO.



Z MAJHNO ZAJEMALKO ZAJAMEMO ZMES IN JO ZLIJEMO NA SREDINO TEFLONSKE PONVE. KO SE NA VRHU POJAVIJO MEHURČKI, PALAČINKO OBRNEMO – PALAČINKA MORA BITI NA OBEH STRANEH ZLATO RJAVE BARVE.



PALAČINKE NA TANKO NAMAŽEMO Z MEDOM. SVEŽE SADJE PA UMIJEMO, NAREŽEMO IN Z NJIM OKRASIMO PALAČINKE V SLASTNE SOVICE.



HU-HU-HUUU. DOBER TEK! 😊