

Palatschinken - 10 Personen

0,50 l Milch, Wasser nach Bedarf, 0,30 kg Mehl,
 2 Eier, 1 EL Kristallzucker, 1 Prise Salz
 0,10 l Öl

A1 rüsten	5'
A2 Tropfteig herstellen	5'
<u>A3 Öl erhitzen</u>	<u>5'</u>
A4 dünne Palatschinken backen	20'
<u>A5 auskühlen lassen</u>	<u>15'</u>

TIPP: mit Marmelade oder Nutella füllen

Palačinke- 10 oseb

0,50 l mleka, voda po potrebi, 0,30 kg moke,
 2 jajci, 1 žlica kristalnega sladkorja, 1šček soli
 0,10 l olja

A1 priprava	5'
A2 pripravi žvrkljano testo	5'
<u>A3 segrej olje</u>	<u>5'</u>
A4 speci tanke palačinke	20'
<u>A5 ohladi</u>	<u>15'</u>

NASVET: nadevaj z marmelado ali nutello