

Első szakácskönyvem



PALACSINTA

ESZKÖZÖK:



bögre



evőkanál



villa



tál

HOZZÁVALÓK 13-14 palacsintához:



1 bögre zabpehely liszt



1 bögre graham liszt



fél bögre finomliszt



1 zacskó sütőpor



3 evőkanál cukor

3 evőkanál olaj



3 bögre víz



1 csipet só

ELKÉSZÍTÉS:

Önts egy tálba



1 bögre zabpehely lisztet



1 bögre graham lisztet



fél bögre finomlisztet



1 zacskó sütőport



3 evőkanál cukrot



és 1 csipet sót.



Egy villával
kavard össze!

Önts bele



3 evőkanál olajat



és 3 bögre vizet.



Egy villával kavard újra össze.
A nagy csomóknak el kell tűnni.



Önts néhány csepp olajat
egy serpenyőbe.



Közepes lángon
melegítsd fel.



Önts bele egy kis merőkanálnyi palacsintatésztát.



Mozgasd a serpenyőt, hogy szétfolyjon a tészta.



Amikor a tészta már nem folyékony, lapos fakanállal mozgasd meg a palacsinta széleit.

A fakanállal fordítsd meg a palacsintát.

Süsd meg a másik oldalt is.



Csúsztasd egy tányérra.



Kend meg lekvárral.



Tekerd fel.

Jó étvágyat!