

LEKVÁROS PALACSINTA

SKANZEN RECEPTÁR

ELKÉSZÍTÉS:

A tojasokat elkeverjük a cukorral, a vaniliás cukorral, egy kevés sóval, a liszttel, a tejjel, 1/2 dl olajjal. Annyi szódavizet adunk hozzá, hogy körülbelül tejszín sűrűségű, csomómentes tésztát kapjunk. A palacsinta tésztát legalább fél órát pihentetjük.

A palacsintasütőt pár csepp olajjal felforrósítjuk, és kb. fél merőkanálnyi tésztát öntünk a közepére. Körkörös csuklómozdulatokkal a tésztát egyenletesen eloszlatjuk a serpenyőben, aranyságára sütjük mindkét oldalát. Ez a mennyiség kb. 25-30 palacsintához elegendő, attól függően, ki milyen vastagon szereti a palacsintát.

A palacsintákat megkenjük lekvárral, feltekerjük, tetejüket porcukorral szórjuk meg. Ha sós palacsintát szeretnénk készíteni, akkor a cukrot elhagyjuk, és egy kicsivel több sót használunk.

Jó étvágyat kívánunk!

HOZZÁVALÓK:

10 evőkanál liszt
4db db tojás
1 csipet só
1 cs. vaniliás cukor
1 evőkanál cukor
1/2 l tej
1/2 dl olaj
szódavíz vagy ásványvíz
olaj vagy zsír a sütéshez
30 dkg baracklekvár
porcukor (a tetejét megszórni)

