

Slane palačinke s pizza nadjevom



Prošli puta sam stavila šećer i svi ste se svađali i dalje govorim da šećer radi lijepu boju a ovaj put evo vam recept za njih. Važno je samo prilikom pečenja dobro dobro zagrijati tavu na najvećoj vatri tada staviti žlicu ulja i razmazati kretnjom po tavi, tek tada stavite prvu palačinku i ne kopajte po njoj dobro je za pecite i od tog momenta više ne trebate dodavati ulje na tavu jer vam se niti jedna palačinka neće zalijepiti. Kad se rub odvoji palačinka je gotova i okrenute je kako god vam je lakše.

Čak nemam ni tavu za palačinke ali ispadnu dobro jer znam pripremit tavu

Smjesa za 15 palačinki

1 jaje

150g glatkog brašna

2dcl vode sobne temperature

2 dcl mlijeka

2 ulice ulja

Prstohvat soli

Na ovu količinu za punjenje vam treba

15dag sira, nemojte ovaj plastični ko ja (još nisam obavila dućan)

15dag šunke

1dcl Passata

Začini koje inače stavljate na pizzu

Ove palačinke su mekane i drugi dan pa ih možete napraviti dan prije

Sve sam zapekla u cosorihrvatska airfryer tek toliko da rastopim sir i ugrijem palačinku pa ako ne koristite na taj način airfryer slobodno si nešto tamo zagrijte, brže nego pećnica!

#palačinke#savjeti#trikovi#kuhinja#kuhanje#pecenje#palacinke#savjetiukuhinji