Recept za Čalapinkine slastne palačinke

Pripravi:

3 jajca • 250 g moke • 100 mL mineralne vode • 400 mL mleka • 2 žlici olja • sol

Nadeni si predpasnik in zavihaj rokave!

- Z metlico stepi jajca.
- Dodaj jim mleko, moko, ščepec soli, olje in mineralno vodo.
- Pusti, da se masa dobro zmeša, potem pa jo pusti počivati 20 minut.
- Na ponvi segrej nekaj olja. Dodaj tanko plast mase za palačinke, toliko, da prekrije ponev.
- Palačinko na obeh straneh popeci do zlato rjave barve.
- Postopek ponavljaj, dokler ti ne zmanjka mase.
- Izziv za palačinkarske mojstre: Palačinko poskusi obrniti v zraku!

Palačinko namaži s svojim najljubšim nadevom in jo zvij.

Čalapinka bi pogoltnila kar celo!
Zdaj veš, od kod njena oblika in ime?

Ti pa uživaj počasi, grižljaj za grižljajem. Vonjaj, okušaj ...

Dober tek!