

Stoleté palačinky – recept

Ingredience:

- ❖ hladká mouka ½ libry
- ❖ vejce 2 ks
- ❖ máslo 3 unce
- ❖ mléko 2 žejdlíky
- ❖ špetka soli
- ❖ cukr 1 lot



1 cent
50 kg
100 liber

1 libra
500 g

1 unce
35 g
2 hřivny

lot
16 g



1 vědro
50 l
50 mázů

1 máz
1 l
2 holby, 4 žejdlíky

1 holba
0.5 l
2 žejdlíky,
½ mázu

1 žejdlík
0.25 l

Recept:

Recept na palačinky velmi jednoduchý jest. Nejdřív musíš plotnu rozežhřáti a v plecháčku nebo rendlíku 3 unce másla rozpustiti. Vedle v misce stačí ½ libry mouky, 2 žejdlíky mléka, 1 lot cukru a 2 vejce smíchat. Poté musíš rozpuštěné máslo dodati. Dál už stačí jen pánev rozežhřáti a palačinky na ní usmažit.

Zdroj obrázků: Autorský tým