**GOSPODINJSTVO: Opravilo 2**

Danes vas čaka nova naloga, ki jo ponovno vpišete v svoj dnevnik. Dokončno je znano, da lahko ocenim tudi vaš dnevnik. Tako, da veselo na delo in vestno opravite svojo nalogo ter jo zabeležite. Ko bo nalog konec, vas bom obvestila in mi boste dnevnik poslali v pregled.

Kaj boste danes opravili?

**SAM/A NAREDI PALAČINKE**

* Prejšnji teden ste pomagali pri kuhanju, danes se pa preizkusite sami.
* Za zajtrk, kosilo ali večerjo enkrat ta teden poskušajte sami narediti palačinke. Sigurno imate doma kakšen preverjen recept, za vsak slučaj pa ga pošiljam.
* Več o palačinkah si lahko preberete na povezavi: <https://odprtakuhinja.delo.si/recepti/tako-bodo-palacinke-odlicno-uspele/>
* Ne pozabi dopolniti dnevnika.

**RECEPT ZA PALAČINKE**

SESTAVINE:

* 6 dl mleka
* sol
* 3 jajca
* 30 dag moke
* po želji 2 dag sladkorja

V manjšo količino mleka vtepemo jajca, sol, moko in sladkor. Ko postane testo gladko, prilijemo ostalo mleko in zmešamo. Palačinke se lepše pečejo, če pustimo testo eno uro počivati. V ponev kanemo nekaj kapljic olja, ga razgrejemo, vlijemo malo testa in obračamo ponev, da se testo tanko in enakomerno razleze po površini. Ko se palačinka zlahka loči od dna, jo obrnemo in opečemo še na drugi strani.

NASVET: Palačinke bodo bolj rahle, če namesto mleka umešamo vodo (najbolje mineralno) ali pol mleka, pol vode.