**KÁTINY PALAČINKY**

**Kateřina Kopáčová, V. A**

**SUROVINY**

* sůl
* 300 g hladké mouky
* 2 vejce
* rostlinný olej
* 0,50 l mléka
* 1 balíček vanilkového cukru

**POSTUP**

1. Do mísy jsem dala vejce, mléko, olej, sůl, cukr a mouku.
2. Vše jsem zamíchala mixérem, aby bylo těsto řídké.
3. Rozpálila jsem pánev s olejem.
4. Přebytečný olej jsem dala do těsta a zamíchala.
5. Nabrala jsem si do naběračky těsto a nalila na rozpálenou pánev.
6. Počkala jsem, až okraje zhnědnou. Pak jsem palačinku otočila na druhou stranu.
7. Tento postup jsem opakovala do vyčerpání těsta.
8. Hotové palačinky jsem potřela jahodovou marmeládou, posypala moučkovým cukrem a ozdobila šlehačkou s jahodovou polevou.
9. Dobrou chuť.

*Palačinky se mi povedly, smlsla si na nich celá rodina.* ☺

* *