Sastojci:

 2 jaja

 200 g brašna

 200 ml mlijeka

 200 ml gazirane vode

 1 žlica ulja

 1 žlica maslaca

 prstohvat soli

Priprema

1. Umutiti jaja, dodati polovicu mlijeka i brašna te sve promiješati. Zatim dodati drugu polovicu mlijeka, mineralnu vodu, ulje, maslac, sol i lagano dodavajući brašno umuti u jednoličnu smjesu bez grudica. Ostaviti da odstoji 20-ak minuta.

2. Tavu za palačinke podmazati s par kapi ulja i dobro je zagrijati. To ponavljati svaki put prije nego što sipate smjesu u tavicu.

3. Istresti jednu kutlaču smjese i ravnomjerno je razliti po tavi. Peći kratko, minutu, dvije, pa je preokrenuti na drugu stranu i ispeći da porumeni.

4. Pečene palačinke slagati na tanjur, jednu na drugu. Palačinke namazati sastojkom po izboru (marmelada, Nutella, sladoled…). Dobar tek!