

ALEŇINY PALAČINKY SE SODOVKOU, KTERÉ JSME NEOCHUTNALI 😊

1/4 litru mléka
2 dcl sodovky
2 lžičce moučkového cukru
špetka soli
10 vrchovatých lžic polohr. mouky
2 vejce.

Do hrnku dáme mléko, cukr, vejce, sůl - rozkvedlat (já to dělám mixerem s metličkami), po lžících přidávat mouku (stále míchat) až se utvoří hladké těsto, které zředíme sodovkou. Těsto má být husté jako smetana. Necháme 1/2 hod. až 1 hodinu stát.

(Sodovka je jedno jaká je, co je po ruce, když mám sladkou tak tam dám méně cukru nebo to tak nechám, ten rozdíl není velký. Musí být hlavně perlivá).

