

Četrtek, 26. 3. 2020

## SPOZNAVANJE OKOLJA



### KUHAM in POMAGAM

Prejšnji četrtek si pridno pospravljaj svojo sobo, se še spomniš? Je soba še vedno pospravljena? Sicer spet veselo na delo 😊!

Danes pa prosi starše, naj ti pomagajo pri pripravi jedi. Saj imaš rad palačinke, kajne?

#### 1. Preberi sestavine za pripravo palačink.

100 g	moke (gladke ali pol gladke, pol ostre)
1 žlička	sladkorja
2 ščepeca	soli
2	jajci
300 ml	mleka
1 žlica	olja

#### 2. Preberi recept za pripravo palačink. Lahko za recept vprašaš starše 😊.

- 1 V skledo stresemo moko. Dodamo sol in sladkor, dobro premešamo in na sredini naredimo jamico. V jamico ubijemo jajci ter prilijemo približno 50 ml mleka in eno žlico olja.
- 2 Sestavine v jamici pričenemo mešati z ročno metlico ali mešalnikom in med mešanjem postopoma zajemamo moko okoli jamice. Mešamo tako dolgo, da v zmes vmešamo vso moko (po potrebi prilijemo še malo mleka) ter dobimo gladko in gosto zmes brez grudic.
- 3 Nato med nenehnim mešanjem v tankem curku v skledo počasi vlivamo preostalo mleko. Ko prilijemo vse mleko in dobimo **gladko in tekoče testo**, prenehamo z mešanjem. Masa mora biti tekoča, vendar ne sme biti vodena. Če je vodena, dodamo še malo moke.
- 4 Pripravljeno maso pred peko pustimo počivati 15 do 30 minut, da lahko škrobna zrnca v tekočini nabreknejo. Pred peko jo obvezno še enkrat dobro premešamo.

### 3. Zdaj pa na delo – peko palačink!

Zraven lahko tudi zapoješ.

Če želiš do povezave, pritisni »CTRL« in klikni na naslov »Pa pa palačinke«.

[Pa pa palačinke](#)

Že diiiiiišiiii! In dober tek!