

УПРАЖНЕНИЯ HTML

УПРАЖНЕНИЯ HTML

Това е страница за упражнение



[Начало](#)

[Word](#)

[Excel](#)

[HTML](#)

[Access](#)

[Google](#)

©2014. All rights reserved

1001 РЕЦЕПТИ

Палачинки

За 10 порции:

1/2 л. прясно мляко

3 яйца

250 г брашно

1 с.л. масло

1 щип. сол



Рецепта:

От прясното мляко (1/2 л.), яйцата (3 бр), брашното (250 г), разтопеното масло (1 с.л.) и солта (1 щип.) се разбива палачинково тесто с консистенция малко по-рядка от боза. От тестото се пекат палачинки до изчерпване на количеството. От посочените продукти би трябвало да се получат около 10-12 палачинки.

Палачинките са най-вкусният начин да стартираме почивните дни. Те са чудесна закуска и се правят лесно. Тънкостта на вкусните палачинки е в добре разбитото с миксер тесто, в което няма бучки, в добавената супена лъжица разтопено масло, благодарение на което палачинките не залепват и се отделят с лекота от повърхността на тефлоновия тиган, а също и в краткото време на котлона, така че да не загорят.

Винаги бъдете внимателни, когато приготвяте палачинки, няколко секунди невнимание и те могат да загорят. Отделете им не само време, но и щипка любов, за да зарадвате с тях близките си.

Време за приготвяне:

40 минути