



## Palacinky ala Samo

### Potrebujeme:

30 dkg hladkej múky  
½ lit. mlieka + trošku  
3 pol. lyžice kryš. cukru  
1 vanilka  
¼ čaj. Lyžičky prášku do pečiva (PDP)  
2 celé vajcia  
štipka soli  
3 PL kakaa



### Postup:

Do misky dáme múku, v strede spravíme jamku, pridáme kryš. cukor, vanilku, štipku soli, vajcia, PDP a postupne prilievame mlieko a metličkou vymiešame redšie hladké cesto. Do takto pripravenej zmesi pridáme kakao preosiate cez sítko. Dobre premiešame. Rozpálime panvicu, omastíme olejom – potrieme pierkom a upečieme z oboch strán.

Takto pripravené palacinky natrieme lekvárom, polejeme čokoládou a zasypeme ovocím.