

Palacsinta – 60 fő részére

(Fejenként 2 db palacsintával számolva: kb. 120 db)

Hozzávalók:

- 3 kg finomliszt
- 30 db tojás
- 45 dl (4,5 liter) tej
- 45 dl (4,5 liter) szódavíz
- 6 dl étolaj
- 5 evőkanál só

Elkészítés:

A tojásokat felütjük, habverővel enyhén felferjük. Hozzáadjuk a lisztet, majd folyamatos keverés mellett apránként hozzáöntjük a tejet és a szódavizet, csomómentes tésztát készítve. Sóval ízesítjük, végül hozzákeverjük az étolajat.

A megfelelő hőmérsékletre felhevített palacsintasütőben adagonként vékony rétegben elterítjük a tésztát, és mindkét oldalát aranybarnára sütjük.

A kész palacsintákat ízlés szerint lekvárral, kakaóval vagy túróöntelékkel töltve kínáljuk.