

Pripravljena zmes za palačinke PALAČINKE TAKOJ! iz polnozrnate pirine moke

Sestavine: Sestavine: polnozrnata **pirina (pšenica)** moka 74 %, **jajca** v prahu, **mleko** v prahu, jedilna sol, sladkor, sredstvi za vzhajanje: natrijevi karbonati, difosfati.

Uporabno najmanj do: glejte datum na vrhu vrečke

Hraniti: v hladnem in temnem prostoru.

Neto količina: 300g

Zadostuje za 8 do 10 palačink. – (info dati na lice izdelka)

Navodilo za pripravo klasičnih palačink:

Pripravljeno zmes za palačinke vsujete v posodo in dodajte **500 ml vode**. Zmešajte gladko zmes. Ponev naoljite in jo segrejte, zmes enakomerno porazdelite in zlatorumeno zapecite z obeh strani.

Če ne želite porabiti vse količine zmesi naenkrat, mešajte **v razmerju 1:1,6 - kar pomeni, da 100 g zmesi dodate 160 ml vode**.

Navodilo za pripravo ameriških palačink:

Pripravljeno zmes za palačinke vsujete v posodo in dodajte **330 ml vode**, zmešajte in specite.

Hranilna vrednost izdelka

| Povprečna hranilna vrednost | na 100 g |
|------------------------------------|-------------------|
| Energijska vrednost | 1680 kJ/ 399 kcal |
| Maščobe | 11,0 g |
| od tega nasičene maščobe | 4,8 g |
| Ogljikovi hidrati | 59,0 g |
| od tega sladkorji | 8,7 g |
| Prehranske vlaknine | 2,7 g |
| Beljakovine | 14,6 g |
| Sol | 0,32 g |

Proizvaja in polni: Palačinkomat d.o.o., Vrhovci c. XII 24, 1000 Ljubljana

Da bodo res dobre:

Palačinke iz polnozrnate pirine moke bodo slastne z medom ali orehovim nadevom, še posebej pa bodo tekstile s slanimi dodatki. Pripravite jih lahko s skuto in rezinami rdeče paprike, ki ste ju potresli s svežimi zelišči ali pa se odločite za špinačni nadev z gobicami, na katerega prisegajo Francozi.