

I. DEL

Palačinke z orehovim nadevom

Za testo:

1/8 l mleka
60 g moke (gladke)
1 jajce
1 sol
rastlinsko olje (ali stopljeno maslo za peko)

Za orehov nadev:

100 g naribanih orehov
100 ml mleka
1 vrečka vanilijevega sladkorja
1 jedilna žlica rjavega sladkorja
1 ščepec cimeta

Za okrasitev:

sladka smetana (stepena)
sladkor v prahu



Priprava:

1

Za **palačinke z orehovim nadevom** v primerni posodi z električnim mešalnikom pomešamo vse sestavine za testo, da dobimo gladko maso.

2

Za orehov nadev v drugi posodi počasi zavremo mleko, ki smo mu dodali sladkor in vanilijev sladkor ter primešamo orehe. Po želji masi lahko dodamo malo cimeta in jo nato shranimo na toplem.

3

V ponvi segrejemo nekaj olja in nanj z manjšo zajemalko zlijemo toliko mase za palačinke, da je dno ponve popolnoma (in na tanko) prekrito. Palačinke na obeh straneh popečemo do zlato rjave barve in jih na krožniku shranimo na toplem.

4

Na gotove palačinke z žlico namažemo orehov nadev in jih zvijemo. Pred serviranjem jih posipamo s sladkorjem v prahu.

Nasvet:

Če **palačink z orehovim nadevom** ne pripravljamo za otroke, orehovemu nadevu lahko prilijemo kanček orehovega likerja ali orehovega žganja. Tako dobimo še bolj intenziven okus po orehah.

Preberi besedilo Palačinke z orehovim nadevom in reši naloge.

1. Odgovori na vprašanja. Odgovore piši v povedih. Ne pozabi na pravopis!

O čem besedilo predvsem govori?.....

Komu je besedilo namenjeno?.....

Čemu je avtor tvoril besedilo?.....

Kdaj je bilo besedilo pridobljeno s spletne strani?.....

V koliko korakov lahko pripraviš palačinke z orehi?.....

Katere sestavine potrebuješ za orehov nadev?.....

Za kaj potrebuješ sladko smetano in sladkor v prahu?.....

Katera 2 pripomočka potrebujemo, da palačinke lahko spečemo?.....

2. Obkroži pravi odgovor.

Besedilo je a) vabilo, b) opis športa, c) navodilo za delo.

3. Obkroži DA, če je trditev pravilna, in NE, če trditev ni pravilna.

- | | | |
|---|----|----|
| a) Za palačinke z orehovim nadevom rabimo orehovo marmelado. | DA | NE |
| b) Z električnim mešalnikom premešamo vse sestavine za nadev. | DA | NE |
| c) V ponev na segreto olje z zajemalko zlijemo maso za palačinke. | DA | NE |
| č) Navodilo za delo je podano po zaporednih korakih. | DA | NE |

4. Ali bi ti lahko po tem receptu napravil palačinke?

Če misliš, da lahko, lahko tudi poskusiš.