

# Palacsinta

Készíts weblapot az alábbi leírás szerint!

- 1) Munkádat mentsd *palacsinta* néven!
- 2) Alkalmazd stíluslapot *style.css* névvel!
- 3) Az oldal forrását a *forras.txt* fájl tartalmazza!
- 4) A böngésző keretén megjelenő cím legyen Palacsinta!
- 5) Általános beállítások:
  - Az oldal a képernyő 70%-át töltsd ki!
  - Az oldal háttere legyen #ffc0a0, a betű színe #200080, alul és felül 20 képpont! Az oldal legyen a képernyő közepén!
  - Times New Roman betűtípussal készüljön az oldal, a betűk mérete 14 pt legyen!
- 6) A cím legyen középre igazított, címsor1 formátumú, normál vastagságú!
- 7) A három bekezdés előtt legyen 30 képpont térköz, valamint legyenek félkövérek!
- 8) A hozzávalók felsorolás jelei legyenek négyzet alakúak, az elkészítés jelei üres körök!
- 9) A p1.jpg, p2.jpg és p3.jpg képeket a mintának megfelelően helyezd el! A kisképek szélességét állítsd 200 képpont szélességűre!

Minta:

## Palacsinta

**Hozzávalók(kb. 10 palacsintához)**

- 1 tojás
- 1 cs. vaníliás cukor
- csipet só
- 15 dkg liszt
- kb. 0,5 dl olaj
- szénsavas víz, amennyit a tészta felvesz

**Elkészítés**

- A tojásokat a cukorral és a sóval habosra keverjük
- Hozzáadjuk a lisztet
- Lassan adagolva a vizet addig kevergetjük míg csomómentes nem lesz
- Hozzáadjuk az olajat
- Vízrel tovább folyósítjuk a tésztát, amíg az állaga jó lesz
- Az első palacsinta sütése előtt a forró serpenyőbe egy kevés olajat öntünk (a következő palacsintáknál erre már nincs szükség, maximálisan elegendő, ami kistul a tésztából).
- A palacsintákat egyenként kisütjük, amíg ízlés szerinti töltelékkel kínáljuk.

**Jó étvágyat!**

