

## **Sjaj u travi**



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **300 g**brašna
- **2**jajeta
- **1 dl**kisele vode
- **3 dl**mleka
- **malosoli**
- **malošecera**
- **po potrebi**ulje
- **po želji**domaceg džema

### **Priprema**

Brašno pomešati sa jajetom, dodati so, šefer, kiselu vodu i malo mleka. Promešajte mikserom da se nebi stvorile grudvice. Dodajte preostalo mleko i promešajte varjacom.

Pecite palacinke u nauljenom tiganju. Ulje možte dodati i u smesu za palacinke. Pecite dok se smesa nepotroši. Filujte palacinke domacim džemom po želji. Poslužite uz kafu.

### **Savet**