

Heljdine palacinke



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**belog brašna
- **200 g**heljdinog brašna
- **600 ml**mlakog mleka
- **200 ml**kisele vode
- **4 kašike**ulja
- **1 kašika**šecera
- **malosoli**
- **4**jajeta

Priprema

Umutiti jaja sa šećerom, dodati oba brašna i više od polovine kolicine mleka i vode, pa polako mutiti mikserom. Dodati i preostali deo mleka i vode. Uliti ulje i dodati malo soli (prsohvat). Palacinke peci u zagrejanom tiganju. Gotove palacinke mazati sa džemom od jagoda.

Savet

Ako ipak više volite sa euro-kremom i plazmom, onda samo napred, u svakom sluaju uživajte u ukusu heljde, ja ih obožaaaaaaaavam. PRIJATNO!!!!