

Palacinke sa kukuruzom



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** kukuruza iz limenke
- 2 jajeta
- **2 kašike** kukuruznog brašna
- **2 kašike** pšenicnog brašna
- **malosoli**

Priprema

Kukuruz podijeliti na dva dijela. U jedan dio staviti jaja, brašno i so.

Smjesu sa jajima, brašnom i kukuruzom sjediniti viljuškom.

Pripremljenu smjesu staviti u blender i izmiksati.

Smjesu vratiti u zdjelu i dodati ostatak kukuruza (možete sve samljati ali meni je ovako ljepše). Sjediniti varjačom. Smjesa je gušća nego za palacinke.

Peci manje palacinke sa malo ulja.

Kad je peceno sa jedne strane okrenuti drugu i zapeci.

Gotove palacinke stavljati na salvetu i služiti tople. Kao prilog koristiti mladi sir i kajmak. Prijatno!

Savet

Možete dodati samo kukuruzno brašno. Vodu nije potrebno dodavati.