

Tackaste palacinke



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljaka** sele vode
- **na vrh kašicice** esode bikarbonate
- **po potrebi** brašna
- **1 kašika** maka

Priprema

U ciniju staviti malo brašna, prelitи kiselom vodom i sjediniti. Dodati malo sode bikarbonate. Brašno dodati po potrebi da se dobije lepa smesa za palacinke. Na kraju dodati mak. Palacinke peci u tiganju za palacinke (ja sam podmazala sa kašicicom ulja) sa obe strane po malo.

Bez obzira što su bez jaja, peciva, mleka, bile su odlicne. Nisu se lepile i bile su mekane.

Za nadev odlucite sami. Ja sam htela da iskoristim višnje koje sam imala, pa sam ih napunila višnjama i mlevenim keksom i bile su super.

Još sa blagim ukusom maka....

Nestale su za minut... :)

Savet

:)