

## Posne palacinke



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **60** min

## Sastojci

### Potrebno je:

- **300 g** brašna
- **500 ml** kisele vode
- **1 kesica** praška za pecivo
- **1/2 kesice** sode bikarbone
- **1 šoljica** za kafa ulja
- **prstohvatsoli**
- **maloulja** za podmazivanje tiganja
- džem

## Priprema

U ciniju dodati 300 g brašna, sodu bikarbonu, prašak za pecivo, na kraju dodati kiselu vodu, so i ulje. Sastojke sjediniti mikserom ili rucnom muckalicom. Za to vreme zagrejati tiganja na jakoj vatri i nauljiti ga. Kutlacom sipati dobijenu smesu iz cinije, jedna ravna kutlaca manja. Kad palacinka bude pecena sa jedne strane oko pola minuta, okrenuti ga da se ispece i sa druge strane. Postupak ponavljati dok ne potrošite smesu iz cinije. Dobijene palacinke mazati sa džemom i savijati u željeni oblik.

## Savet

Džem može da bude bilo koji, može cak i posni kremi :-)