

Palacinke od heljde filovane sa bademima



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **20** kašikaheljdinog brašna
- **1** caša od kiselog mleka kisele vode
- **2** caše obične vode
- malosoli
- **2** kašike maslinovog ulja
- **1** prstohvatsode bikarbonate

Fil:

- **200** gmlevenih badema
- **2-3** kašike stevije

Priprema

U dublju posudu penasto ulupati jaja sa solju. Potom postepeno dodavati maslinovo ulje, sodu bikarbonu, heljdyno brašno, običnu i kiselu vodu. Sve dobro zamesiti da se grudvice od brašna razbiju. Na malo maslinovog ulja pržiti palacinke sa obe strane da porumene. Pecene palacinke filovati mlevenim bademima i stivijom. Saviti u trougao i služiti ih dok su tople.

Savet