

Palacnke sa kurkumom i paprikom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**brašna
- **200 ml**vode
- **50 ml** ulja
- **1/2 kašicice** soli
- **1/2 kašicicesode** bikarbonate
- **1/3 kašicice** kurkume
- **3 kašicice** peršunovog lista
- **1 kašika** crvene i zelene paprike

Priprema

U ciniji izmešati: brašno, so, kurkumu i sodu bikarbonu. Dodati vodu i ulje, izmiširati pa u to dodati seckano peršunovo lišće i kašikom promešati. Podeliti masu u dve cinije, pa u jednu dodati seckanu zelenu i crvenu papriku.

Teflon tiganj cetkicom premazati uljem, zagrejati i sipati malu kolicinu mase i ispeci palacinke. Palacinke služiti tople uz jogurt u koji je umešana kašicica seckanog peršuna.

Savet