

Slane palacinke (9)



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kašikacrnog brašna**
- **3 kašikeintegralnog brašna**
- **1 puna kašika** pšenicnih mekinja
- **1/2 kašičice** sode bikarbone
- **1/2 kašičicesoli**
- **po potrebi** vode

Još:

- **po potrebiajvara**
- **po potrebi** sprže
- **po potrebi** zelene salate
- **po potrebi** kisele pavlake

Priprema

U posudu staviti obe vrste brašna, mekinje, so i sodu pa sipati oko jednu čašu vode. Mutiti miserom i postepeno dolivati vodu da se dobije gušća smesa za palacinke. Dok to radite ukljucite ringlu i stavite tiganj da se greje. Zagrejani tiganj premazati sa kap ulja pa uliti manje od jedne kutlace smese i razliti. Peci palacinke sa obe strane, pa kada sve ispecete na istom vrucem tiganju staviti spržu da se proprži.

Palacinku premazati kašikom ajvara pa na kraj palacinke staviti proprženu spržu, prekopiti krajeve i urolati ili, staviti list-dva oprane zelene salate, premazati pavlakom i urolati. Ja sam probala i sa dodatkom salate od kisele

pavlake i kiselih krastavcica (predhodni recept), a vi po želji filute cime volite, šta imate u kuci i frižideru...
Možete i slatku varijantu samo nemojte dodavati so prilikom pripremanje smese.

Savet