

## ***Male slane palacinke***



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Sastojci**

- 2 jajeta
- 3 kašike brašna
- 1 dl mleka
- 2 manjakrompira
- 1 mala glavica crnog luka
- 1 cenbelog luka
- 100 g šunke ili šampinjona ili slanine
- ili sojinih ljuspica necega po želji
- po ukusu so, biber, začini

### **Priprema**

Umutiti jaja i brašno, pa dodati mleko i začine. U to izrendati krompir i luk i dodati sojine ljuspice ili sitno seckanu šunku, slaninu, ili šampinjone, pa sitno seckan beli luk. Dobro izmešati i pržiti na tiganju za palacinke, na malo ulja. Praviti ih manjih dimenzija, precnika oko 10-tak cm.

### **Savet**

Ukoliko koristite sojine ljuspice, potrebno ih je navlažiti, pa tada izmeriti oko 100 grama.