

Slane palacinke od heljde



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Sastojci:

- **3** jajeta
- **2** šoljeheljdinog brašna
- **1** šoljapšenicnog brašna
- **3** dlmlijeka
- **malosoli**
- **prstohvatsode bikarbone**
- **3** dlvode
- **3 kašikeulja**

Nadjev:

- **400** gsvježeg sira
- **4** kašikepavlake
- **po ukususoli**

Priprema

Umutiti jaja, mlijeko i ulje, pa dodati obje vrste brašna, sodu bikarbonu i so. Dosuti i vode, po potrebi. Peci palacinke. Sjediniti sir i pavlaku, posoliti (ukoliko sir nije slan), pa svaku palacinku premazati filom i zarolati.

Poslužiti tople!

Savet