Vegeterijanske palacinke

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za palacinke:

- **150 g**brašna
- **1**jaje
- **2,5 dl**mleka
- **1/2 kašicice**soli
- **3 kašike**semenki suncokreta
- **3 kašike**semenki golice
- **1 dl**ulja

Fil:

- **3** šargarepe
- **3 struka**mladog luka
- **150 g**sitnog sira
- **150 g**kisele pavlake

Priprema

Od brašna, jaja, soli i mleka napravii smesu za palacinke. U zagrejan tiganj staviti malo ulja, dodati kašicicu semenki pa preliti kutlacom smese za palacinke. Ispeci sa obe strane. Od preostalog materijala ispeci još palacinki. Kiselu pavlaku promešati sa sirom, posoliti pa ujednaciti. Izrendati šargarepu, a mladi luk iseci na kolutove. Palacinke filovati smesom od pavlake i sira, pa posuti lukom i šargarepom. Preklopiti i služiti.

Savet