

Palacinke sa tikvicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 manje tikvice
- 2 jajeta
- 150 ml mleka
- 200 g brašna
- prstohvat šecera
- 1 kašičica soli
- 1 vezica peršunovog lišća
- oko 200 ml kisele vode
- 50 ml ulja

Priprema

Tikvice izrendati, dodati jaja, mleko, šecer, so, sitno iseckano peršunovo lišće, izmešati i dodati brašno i mešati sve dok se grumuljice od brašna ne razbiju. Dodavati ulje i vodu, dok ne dobijemo testo pogodno za prženje palacinki.

Pržiti palacinke kao i obično i služiti tople, uz fil ili preliv po želji. Meni su idealne sa običnom kiselom pavlakom ili kackavaljem.

Savet