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 kašicica**soli
- **1 vezica**peršunovog lišca
- **oko 200 ml**kisele vode
- **50 ml**ulja

Priprema

Tikvice izrendati, dodati jaja, mleko, šecer, so, sitno iseckano peršunovo lišce, 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 obicno i služiti tople, uz fil ili preliv po želji. Meni su idealne sa obicnom kiselom pavlakom ili kackavaljem.

Savet